



**CARACTERIZACION DEL CONSUMO FINAL DE PRODUCTOS
AGROPECUARIOS EN LOS RESTAURANTES UBICADOS EN LOS
MUNICIPIOS DE LA VIRGINIA, SANTA ROSA DE CABAL Y CARTAGO.**

JHON MARIO HIDALGO GUERRERO

PEREIRA

2017



**UNIVERSIDAD LIBRE
SECCIONAL PEREIRA**

DIRECTIVOS NACIONALES

DOCTOR JORGE ALARCÓN NIÑO
Presidente Nacional

DOCTOR JORGE GAVIRIA LIÉVANO
Vicepresidente

DOCTOR FERNANDO D'JANÓN RODRÍGUEZ
Rector Nacional

DOCTOR RICARDO ZOPÓ MÉNDEZ
Censor Nacional

DOCTOR FLOR HERMES DE SAN JOSÉ GÓMEZ PINEDA
Secretario Nacional

UNIVERSIDAD LIBRE SECCIONAL PEREIRA

DOCTOR MIGUEL GONZÁLEZ RODRÍGUEZ
Presidente

DOCTOR FABIO GIRALDO SANZ
Rector

DIANA PATRICIA GIRALDO PALACIO
Censora

DOCTOR JAIME ALBERTO MONTOYA OSSA
Decano Facultad Ciencias Económicas, Administrativas y Contables

DOCTORA BEATRIZ ELENA LEÓN DE LA PAVA
Síndico Gerente

DOCTORA CARMEN HELENA ARAGON VILLA
Secretario Seccional



**UNIVERSIDAD LIBRE
SECCIONAL PEREIRA**

**INVESTIGADORES PRINCIPALES
JHONIER CARDONA SALAZAR
LEIDY JOHANNA HERNANDEZ RAMIREZ**

**INVESTIGADORES AUXILIARES
SANDRA DANIELA ARIZA MARIN**

**AUXILIARES DE INVESTIGACIÓN
JHON MARIO HIDALGO GUERRERO**

**PEREIRA
2017**

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
LISTA DE TABLAS	6
LISTA DE GRÁFICAS.....	6
RESUMEN	9
INTRODUCCIÓN	9
 1. INFORMACIÓN GENERAL DE ESTUDIO DE CARACTERIZACIÓN DE CONSUMO FINAL DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS EN LOS RESTAURANTES UBICADOS EN LOS MUNICIPIOS LA VIRGINIA, SANTA ROSA DE CABAL Y CARTAGO.....	 20
1.1 NIVEL DE INGRESOS Y GASTO MENSUAL DE LOS RESTAURANTES..	21
1.2 RANGO DE INGRESO MENSUAL.	23
1.3 RANGO DE GASTO MENSUAL EL PRODUCTOS AGROPECUARIOS. ...	24
1.4 DEMANDA POR CATEGORÍAS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS. ...	26
 2. HORTALIZAS Y VERDURAS.	 27
2.1 LUGAR DE ORIGEN DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.....	32
2.2 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.....	33
2.3 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.....	35
 3. FRUTAS FRESCAS.	 37
3.1 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS.	45

3.2 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS.	47
4. TUBÉRCULOS, RAÍCES Y OTROS.	49
4.1 LUGAR DE ORIGEN DE LOS TUBÉRCULOS Y RAÍCES.	51
4.2 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LOS TUBÉRCULOS, RAÍCES Y OTROS.	53
4.3 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LOS TUBÉRCULOS Y RAÍCES.	54
5. GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.	56
5.1 LUGAR DE ORIGEN DE LOS GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.	68
5.2 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LOS GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.	69
5.3 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LOS GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.	70
6. CONCLUSIONES	73
7. RECOMENDACIONES.....	75
BIBLIOGRAFIA.....	76

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Municipios con el mayor porcentaje de población residente en Risaralda	18
Tabla 2. Número de Encuestas por municipio	20
Tabla 3. Promedio de ingreso mensual y gasto en productos agropecuarios.....	21
Tabla 4. Rango de Ingresos mensual de los restaurantes.....	23
Tabla 5. Rango de Gasto de gastos mensual en productos agropecuarios de los restaurantes.	25
Tabla 6. Consumo promedio verduras y hortalizas	28
Tabla 7. Consumo promedio de frutas frescas en restaurantes.....	37
Tabla 8. Consumo promedio de tubérculos, raíces y otros en restaurantes	50
Tabla 9. Consumo promedio de granos, huevos y productos lácteos en restaurantes	57
Tabla 10. Consumo promedio de procesados en restaurantes	61
Tabla 11. Consumo promedio de procesados en restaurantes	62
Tabla 12. Consumo promedio de carnes en restaurantes	64

LISTA DE GRÁFICAS

	Pág.
Gráfica 1. Promedio Mensual de Ingresos y Gastos en Restaurantes.....	22
Gráfica 2. Rango de Ingreso mensual de los restaurantes	24
Gráfica 3. Rango de Gasto mensual en productos agropecuarios de los restaurantes	26
Gráfica 4. Consumo promedio verduras y hortalizas (Subcategoría i).....	29
Gráfica 5. Consumo moderado verduras y hortalizas (Subcategoría i).....	30
Gráfica 6. Promedio consumo verduras y hortalizas (Subcategoría ii)	31
Gráfica 7. Lugar de origen de las verduras y hortalizas	33
Gráfica 8. Lugar de preferencia en adquisición de verduras y hortalizas en los restaurantes	34
Gráfica 9. Preferencia del empaque y/o presentación de las verduras y hortalizas en los restaurantes.....	36
Gráfica 10. Consumo promedio de frutas frescas de alto consumo de la subcategoría i en restaurantes.....	40
Gráfica 11. Frutas frescas de consumo moderado de la subcategoría i.....	41
Gráfica 12. Frutas frescas de consumo alto de la subcategoría ii en restaurantes.....	42
Gráfica 13. Frutas frescas de consumo moderado de la subcategoría ii en restaurantes	43
Gráfica 14. Lugar de origen de las frutas frescas consumidas en los restaurantes	44
Gráfica 15. Lugar de preferencia de adquisición de las frutas frescas en los restaurantes	46

Gráfica 16. Preferencia del empaque y/o presentación de las frutas frescas en los restaurantes	48
Gráfica 17. Consumo promedio de tubérculos, raíces y otros en restaurantes	51
Gráfica 18. Lugar de origen de los tubérculos, raíces y otros consumidos	52
Gráfica 19. Lugar de preferencia de adquisición de los tubérculos, raíces y otros en los restaurantes.....	54
Gráfica 20. Preferencia del empaque y/o presentación de los tubérculos y raíces en los restaurantes.....	55
Gráfica 21. Consumo promedio de granos en restaurantes	58
Gráfica 22. Consumo promedio de huevos y productos lácteos	59
Gráfica 23. Consumo promedio de carne de cerdo en restaurantes.....	65
Gráfica 24. Consumo promedio de carne de res en restaurantes	66
Gráfica 25. Consumo promedio de pollo en restaurantes	67
Gráfica 26. Lugar de origen de los granos, carnes y procesados	68
Gráfica 27. Lugar de preferencia de adquisición de los granos, carnes y procesados.....	70
Gráfica 28. Preferencia del empaque y/o presentación de los granos, carnes y procesados.....	71

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, consiste en la descripción y análisis del consumo de productos agropecuarios en los restaurantes del municipio de la Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago.

La investigación se realizó mediante recopilación de información a través de encuestas personales a propietarios y/o administradores de restaurantes en los municipios La Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago, donde se analizaron diferentes variables a lo largo de la investigación, entre ellas están: (i) caracterización de la población objeto de estudio, (ii) consumo de verduras y hortalizas, frutas frescas, tubérculos y raíces, granos, carnes y procesados por estratos socioeconómico, (iii) origen, lugar de adquisición y empaque de preferencia de los productos agropecuarios, (iv) impacto tributario en los productos agropecuarios y de este modo como afecta el consumo.

Lo anterior favoreció para la formulación de conclusiones y recomendaciones, las cuales pretenden ayudar a obtener una visión general del consumo de productos agropecuarios.

INTRODUCCIÓN

Los procesos de urbanización se han acelerado desde la nueva oleada de modernización, de manera que las ciudades han transformado rápida y profundamente no sólo su fisonomía, sino también las relaciones entre la economía, la sociedad y el territorio. En este sentido, cada país debe plantearse retos sin precedentes en términos de producción y seguridad alimentaria.

En Colombia, abordar estas implicaciones requiere esfuerzos en el ámbito público que profundicen el desarrollo del sector agropecuario, lo cual conduzca al país hacia un crecimiento sostenible e inclusivo socialmente. Todo esto dependerá en parte de acciones políticas orientadas a reducir la división socioeconómica entre las zonas urbanas y rurales, en términos de pobreza y desigualdad.

En efecto, uno de los principales temas en el análisis económico es la distribución del ingreso, pues es un indicador del dinamismo y de la eficiencia de un sistema económico para asignar la producción entre los individuos. Por esta razón, la desigualdad en la distribución del ingreso es uno de los factores que más limitan el desarrollo social y económico, el principio básico es que una sociedad menos igualitaria limita las posibilidades de los individuos para desarrollarse y generar valor.

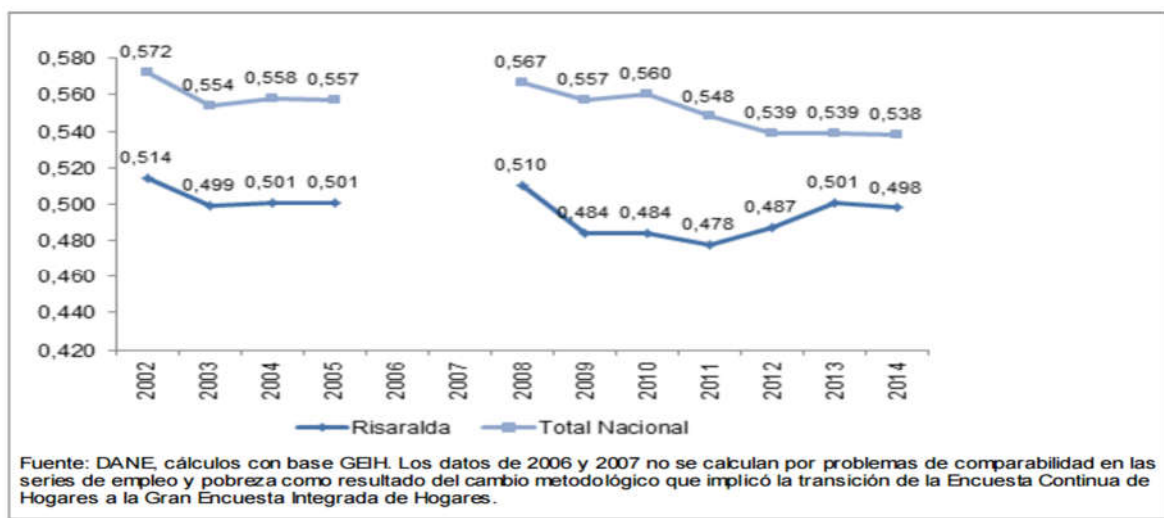
La desigualdad es una dispersión, sea del ingreso, del consumo o de algún otro indicador de bienestar o atributo de una población, y señala que es un concepto

más amplio que el de pobreza porque se define sobre la distribución entera y no sólo en la de individuos o familias que viven por debajo de la línea de pobreza¹.

Para medir la desigualdad que existe en una región, se utiliza el Coeficiente de Gini, definido como una medida de concentración del ingreso entre los individuos de una región en un determinado periodo. Esta medida está ligada a la Curva de Lorenz. Toma valores entre 0 y 1, donde 0 indica que todos los individuos tienen el mismo ingreso y 1 indica que sólo un individuo tiene todo el ingreso².

Dada la importancia del coeficiente, en la siguiente gráfica se muestra su comportamiento a nivel nacional y en el departamento de Risaralda.

Gráfica 1. Coeficiente de Gini de Colombia y Risaralda (2002 – 2014)



Fuente: Área Metropolitana Centro Occidente [AMCO] - (2015)

¹ Islas, 2003, p. 1166

² Área Metropolitana Centro Occidente -AMCO-, 2015

El coeficiente de Gini en Colombia durante el año 2013 y 2014 se mantuvo estable, presentó una reducción respecto al año 2013 de 0,001 puntos, año en el que este indicador se ubicó en 0,539; aunque las cifras disminuyeron, la desigualdad e inequidad social en Colombia se sigue caracterizando por ser una cifra elevada en relación con el contexto mundial.

De igual manera, Risaralda evidenció una tendencia a la baja, con una reducción de 0,003 puntos entre 2013 y 2014, ya que en el año 2013 este coeficiente fue de 0,501 y en el año 2014 fue de 0,498; lo que pone de manifiesto que la economía del departamento presentó una posible mejora por la vía de los ingresos de la población, pues una mayor equidad en la distribución de los ingresos genera mejores oportunidades, y esto a su vez aumenta las posibilidades de reducir tanto los niveles de pobreza como los de pobreza extrema.

El grado de desigualdad en la distribución del ingreso determina la velocidad de la reducción de la pobreza y la pobreza extrema, así, mientras mayor sea el índice de desigualdad, más lenta será la reducción de la pobreza por la vía del crecimiento económico; esto se constata en las cifras de línea de pobreza y pobreza extrema exhibidas por Risaralda, que tendieron al alza ampliando su rango de inclusión de población en estas condiciones de acuerdo a los ingresos percibidos; siendo limitado el consumo para una mayor porcentaje de los habitantes de Risaralda.

Por otro lado, se encuentran factores que afectan el poder adquisitivo de la población, entre ellos la inflación, este término hace referencia al “aumento sustancial, persistente y sostenido del nivel general de precios a través del tiempo”³, y se mide con el índice de precios al consumidor (IPC). El Banco central

³ Banco de la República [BANREP], 2016^a

de Colombia estableció para el año 2016 un rango meta de inflación entre el 2% y 4%, sin embargo, en el segundo trimestre del año la inflación anual al consumidor presentó una tendencia alcista, siendo la variación anual a junio de 2016 de 8,60%⁴.

El grupo de rubros que explica en mayor medida la alta inflación, es el de los alimentos que presentó a junio una variación anual de 14,28%. Dicho comportamiento está influenciado por el aumento en los precios de productos tanto perecederos como procesados, que registraron una variación anual de 34,9% y 12,1% anual. De igual manera, las comidas fuera del hogar aumentaron en 8,11%⁵.

Entre los factores que ocasionaron en mayor medida la alta inflación en los últimos meses en Colombia se encuentran: i) el fenómeno de El Niño que afectó la oferta de productos agropecuarios y 2) la devaluación del peso colombiano en relación con el dólar de 17,1% (variación anual a junio), proceso que encareció los productos importados, entre los que se encuentran algunos productos agropecuarios. A estos episodios se sumaron el reciente paro agrario de comienzos de junio y el paro camionero en julio.

La inflación afecta significativamente el consumo, y mucho más cuando el aumento de los precios es jalado por los precios de los alimentos, como ha sucedido en los últimos meses en Colombia. Lo anterior se debe a que cuando aumenta la inflación, es decir, el nivel de precios, las personas deben dedicar más proporción de sus ingresos a la adquisición de los productos básicos como alimentos, sacrificando dinero que anterior al alza se destinaba a otros gastos;

⁴ BANREP, 2016

evidentemente, el aumento en los precios afecta más a la población con menores salarios.

Sin embargo, se espera que la normalización gradual de la producción de alimentos, la estabilización de la tasa de cambio y el efecto de las mayores tasas de interés sobre la demanda interna generen una caída de la inflación en el segundo semestre de 2016⁶. En efecto, la normalización de la producción de alimentos y la caída en los precios se derivaría de las condiciones climáticas favorables.

Adicionalmente, es importante enmarcar ciertos conceptos que permiten un mejor entendimiento del tema a tratar. Al hacer referencia a la economía de un país, regularmente se entiende como los recursos que posee, los productos que produce, los métodos de producción que emplea y el destino final de los bienes producidos. Por esta razón, la producción de los países se encuentra dividida en sectores económicos, donde cada sector representa una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes. Esta división se realiza de acuerdo a los procesos de producción y al porcentaje de población que está empleada en cada uno de ellos. La división es la siguiente:

Sector primario, compuesto por todas las actividades ligadas a la obtención de recursos del medio natural, es decir, abarca la agricultura, la ganadería, la pesca y la explotación forestal. Cabe resaltar, que el sector primario está formado por las actividades económicas relacionadas con la transformación de los recursos naturales en productos primarios no elaborados. Por lo tanto, los productos primarios son utilizados como materia prima en las producciones industriales.

⁶ BANREP, 2016b

Sector secundario o industrial, integrado por las actividades destinadas a transformar las materias primas en bienes productivos.

Sector terciario, constituido por los servicios, agrupa todas las demás actividades necesarias para el desarrollo de una sociedad: comercio, finanzas, transporte, turismo, enseñanza, sanidad, deportes, espectáculos, entre otros.

El Producto Interno Bruto (PIB) es el indicador que representa el resultado final de la actividad productiva de las unidades de producción residentes en el país, es decir, es una medida de valor monetario, en el que cada país calcula su producción en relación a bienes y servicios finales en un período específico. Por consiguiente, es un indicador representativo que ayuda a medir el crecimiento o decrecimiento económico de cada país y región.

La estructura de la economía colombiana se ha basado históricamente en la explotación y producción de recursos naturales. El café y los productos agrícolas han ocupado un lugar muy importante en la historia del país, no sólo por haber desarrollado una producción reconocida mundialmente, sino porque han sido claves en la formación de la estructura social del país⁷. Al analizar el PIB desagregado por sectores de la economía se destaca que el sector agropecuario:

Sigue teniendo una alta participación en el producto agregado del país con productos como el algodón, el café, la caña de azúcar, el maíz, el arroz, el cacao, el banano, la papa, las oleaginosas y las flores, entre otros, a pesar de la disminución histórica registrada en los últimos años.

⁷ BANREP, 2015

De acuerdo con el DANE (2016), el crecimiento del sector presentó el siguiente comportamiento durante el 2015:

El valor agregado de la rama aumentó 3,3% comparado con 2014, explicado por el crecimiento de la producción de café en 15,6%, animales vivos y otros productos animales en 3,2%, silvicultura, extracción de madera y pesca en 0,7% y otros productos agrícolas en 0,6%. El comportamiento de los productos de café obedece principalmente al crecimiento en la producción de café pergamino en 16,8%. En lo corrido del año, el sector pecuario aumentó en 3,2% explicado principalmente por el crecimiento de ganado porcino en 10,8% y huevos frescos con cáscara en 5,3% (p. 6).

Por su parte, Risaralda en el año 2013 “Registró un crecimiento de 7,6%, explicado principalmente por la rama de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca con una tasa de 10,1% explicada por el crecimiento de los cultivos de café que presentó una tasa de 25,8%”⁸.

De igual manera, el desempeño en el año 2014 fue positivo:

Creciendo el PIB total en 4,3% y en el PIB sectorial se evidenciaron crecimientos en todos los sectores, con asimetrías no tan pronunciadas como en otros períodos. Los sectores que presentaron crecimiento por encima del promedio 4,3% fueron, el agropecuario con 4,4% (jalonado por el café)⁹.

Dicho lo anterior, el sector primario con las actividades y algunos productos previamente descritos, es uno de los más representativos de la economía nacional

⁸ DANE, 2016, p.8

⁹ Cámara de comercio de Pereira. Coyuntura económica de Pereira y Risaralda Evaluación de la economía año 2014 y proyección 2015. [en línea]

<http://www.pereira.gov.co/Transparencia/InformacionFinanciera/Coyuntura%20económica%20Pereira%20y%20Risaralda%20evaluación%20de%20la%20economía%20año%202014%20y%20proyección%202015.pdf> p. 4

y del departamento de Risaralda. Por lo tanto, el presente documento se enfoca en los productos agropecuarios, el término agropecuario se usa para designar un tipo de actividad económica que se basa en la producción principalmente de alimentos a partir del cultivo y de la ganadería, dichas actividades son consideradas primarias o básicas, debido a que le permiten al ser humano sobrevivir y requieren de una menor inversión, ya que supone el aprovechamiento de la naturaleza sin transformarla excesivamente. “Las actividades agropecuarias requieren mucho tiempo ya que los productos de calidad que se pueden obtener a partir de ellas deben crecer, desarrollarse y madurar hasta estar listos para el consumo humano”.¹⁰

En este sentido, la investigación está direccionada específicamente en caracterizar el consumo final de productos agropecuarios en los hogares y restaurantes. Según Hernández (2006): “el consumo final es la cantidad de un bien o servicio que por uso o destrucción se destina a la satisfacción directa de los agentes económicos inferiores sin contribuir al crecimiento de la producción”¹¹.

Las actividades de comercialización también se encuentran implicadas en este proceso, en donde el sector privado es el intermediario, desde el punto de producción hasta el consumo de los productos. La comercialización de productos agropecuarios comprende una serie de actividades interconectadas que van desde la planificación de la producción, cultivo y cosecha, embalaje, transporte, almacenamiento, elaboración de productos agrícolas y de alimentos, a la distribución y venta de los mismos.

10 Diccionario. Definición de Agropecuario [en línea] <https://www.definicionabc.com/economia/agropecuario.php>

11 Gestiopolis. Definición consumo final [en línea] <https://www.gestiopolis.com/que-es-consumo/>

Por último, se destaca que la dinámica poblacional de Risaralda se centra en Pereira, Dosquebradas, La Virginia y Santa Rosa de Cabal como se muestra en la Tabla 1. De acuerdo con datos del DANE, en el año 2015 la población de estos cuatro municipios correspondía al 80,16% de los residentes del departamento y en el 2016 represento el 81,21%. Es significativo destacar la baja población de La Virginia en relación con la localizada en Pereira y Dosquebradas, de manera que aunque hace parte del AMCO, su influencia en la dinámica poblacional y económica es menor a la ejercida por los otros dos municipios que la conforman.

Tabla 1. Municipios con el mayor porcentaje de población residente en Risaralda

Municipio	2005		2016	
	Total	Porcentaje	Total	Porcentaje
Pereira	443.442	49.41%	472.000	49.31%
Dosquebradas	179.282	19.98%	200.832	20.98%
La Virginia	31.266	3.48%	32.112	3.35%
Santa rosa de cabal	69.950	7.79%	72.434	7.57%
Demás municipios	173.473	19.33%	179.876	18.79%
Risaralda	897.413	100.00%	957.254	100.00%

Fuente: Elaboración propia – Datos y proyecciones DANE

El presente documento es sobre la caracterización de consumo final de productos agropecuarios en los restaurantes Ubicados en los Municipio de Santa Rosa de Cabal, la Virginia y Cartago para ello fue necesario el alcance de los objetivos específicos que a continuación se numera:

1. Caracterizar la población objeto de estudio
2. Conocer la demanda final verduras y hortalizas en los hogares
3. determinar el consumo de frutas frescas
4. Identificar el consumo de tubérculos, raíces y otros
5. Establecer el consumo promedio por restaurante de granos, carnes y procesados

Para identificar los hábitos de consumo en los hogares de este municipio se utilizó un instrumento de recolección de información, que fue aplicado en los hogares utilizando la distribución por estrato socioeconómico para identificar los hábitos de consumo según el nivel de ingreso¹². Entendiéndose hábito como “el resultado del ejercicio de actividades para poseer un bien o para lograr un fin determinado. Son disposiciones estables que la persona adquiere en la medida en que va ejerciendo su libertad”¹³.

¹²El estrato socioeconómico se utiliza como una variable que aproxima el nivel de ingreso de los hogares.

¹³ Aspe & López, 2003

1. INFORMACIÓN GENERAL DE ESTUDIO DE CARACTERIZACIÓN DE CONSUMO FINAL DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS EN LOS RESTAURANTES UBICADOS EN LOS MUNICIPIOS LA VIRGINIA, SANTA ROSA DE CABAL Y CARTAGO

Se entiende por demanda “La total cantidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos en los diferentes precios del mercado por un consumidor o por mas consumidores¹⁴”, y la metodología que se utilizó para recopilar la información fue la toma de encuestas personales a propietarios y/o administradores de los restaurantes de los municipios de La Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago. Con la toma de la información se pretende conocer sobre la preferencia en consumo de verduras y hortalizas en cuanto a tipo de empaque, lugar de compra, origen de las mismas, entre otras. A continuación se relacionan el número de encuestas realizadas por municipio:

Tabla 2. Número de Encuestas por municipio

Departamento	Municipio	No. Encuestas	Participación %
Valle	Cartago	65	56,52%
Risaralda	Santa Rosa de Cabal	34	29,57%
Risaralda	La Virginia	16	13,91%
Total Encuestas		115	100,00%

Fuente: Elaboración propia

¹⁴ www.banrepcultural.org. Definición demanda
http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/economia/oferta_y_demanda
Citado en junio 08 de 2017.

1.1 NIVEL DE INGRESOS Y GASTO MENSUAL DE LOS RESTAURANTES.

Con la información recolectada en la encuestas, también se busca medir en que porcentaje se ve afectado el ingreso por el gasto en los restaurantes de los municipios de La Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago; cada vez que surge una idea de negocio (restaurantes para este caso), se crea con el propósito de generar rentabilidad a sus mentores, pero por situaciones adversas o que no se tienen en cuenta, debido a falta de estudios de mercado o preferencias del sector al que se le va a vender el bien o servicio, la rentabilidad se ve afectada por altos costos de los productos de la canasta familiar, debido a fenómenos naturales que alteran sus precios o como hasta hace poco, que se vivió una lamentable situación en el país como lo fue el paro camionero. En la siguiente tabla se ilustra cual es el promedio de afectación del gasto sobre el ingreso en los restaurantes de los municipios ya mencionados:

Tabla 3. Promedio de ingreso mensual y gasto en productos agropecuarios

Municipio	Ingreso	Gasto	Participación del gasto en el ingreso
Cartago	333.465.000	230.355.000	69,08%
Santa Rosa de Cabal	210.000.000	92.700.000	44,14%
La Virginia	192.500.000	95.400.000	49,56%

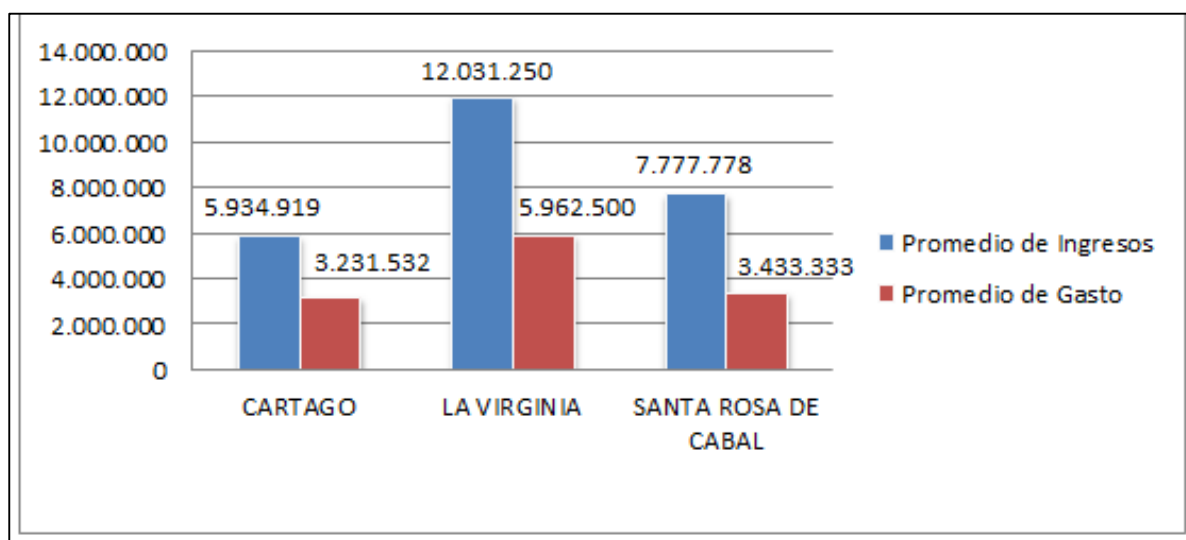
Fuente: Trabajo de campo

Como se pudo observar en la anterior tabla, el municipio con la mayor afectación del gasto es Cartago (69,08%), si bien no es una mala cifra, no deja de ser elevada. Este municipio situado en el norte del valle y que muy seguramente la mayoría de los productos de la canasta familiar son transportados desde la ciudad de Pereira, tienen un mayor afectación en sus precios, ya que para poder entregar allí los productos, los transportadores se ven en la necesidad de pagar

sobrecostos en los fletes ya sea por el pago de peajes y/o mayor consumo de combustible en sus vehículos.

El caso contrario sucede con el municipio de Santa Rosa de Cabal (44,14%), un muy buen margen de utilidad, se debe tener en cuenta que este municipio es un parador turístico por excelencia, ya que cuenta con un gran paisaje cafetero así como sus aguas termales, siendo la obligación de los turistas pasar por este municipio para poder llegar a disfrutar de sus bellezas naturales. En la siguiente Gráfica se podrá observar el promedio mensual de gastos e ingresos de los restaurantes en los municipios de La Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago:

Gráfica 2. Promedio mensual de ingresos y gastos en restaurantes



Fuente: Trabajo de Grado.

En la anterior gráfica se puede evidenciar que el municipio con mayor cifra de ventas es el municipio de La Virginia; se encuentra localizado al occidente de la ciudad de Pereira, de terrenos planos y con dos ríos que lo rodean como lo son el Río Cauca y el Río Risaralda, también es conocido como “El puerto dulce de Colombia” debido al parador náutico, su principal actividad económica es la

agricultura y como principal siembra esta la Caña de Azúcar; así mismo la pesca es otro medio de sobrevivencia de sus pobladores, allí es muy común encontrar buenos restaurantes que brinden este tipo de alimento, esto se puede ver reflejado en la cifra de ventas en los restaurantes de este municipio, ya que allí los turistas y visitantes podrán encontrar una buena opción a la hora de escoger un buen sitio donde comer.

1.2 RANGO DE INGRESO MENSUAL.

La sostenibilidad de la economía en cada uno de los municipios citados, en gran parte depende de la capacidad de generar ingresos y fuentes de trabajo para cada uno de sus habitantes. Los restaurantes se convierten en una de las principales fuentes de ingreso para los Colombianos, ya que para empezar con una idea de negocio como estas, solo bastara con contar con un local donde se pueda atender al público; en muchos de los casos son abiertos en los parqueaderos o salas de las mismas casas de los emprendedores.

Tabla 4. Rango de Ingresos mensual de los restaurantes

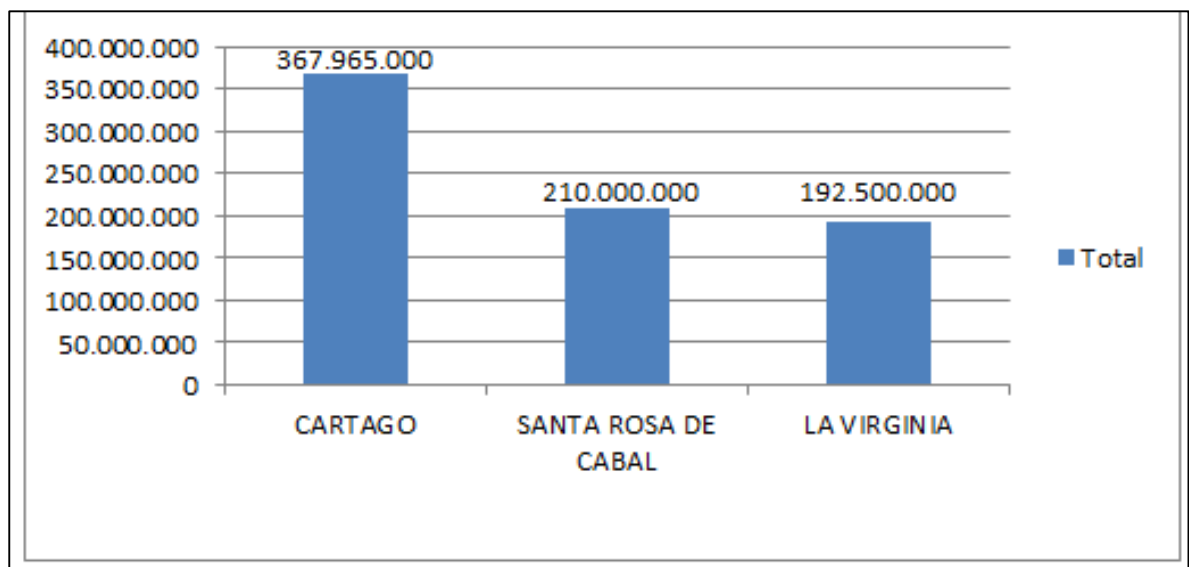
Municipio	Rango de Ingresos
CARTAGO	367.965.000
SANTA ROSA DE CABAL	210.000.000
LA VIRGINIA	192.500.000
Total general	770.465.000

Fuente: Trabajo de Grado.

El municipio donde los restaurantes cuentan con un mayor promedio de ingresos es Cartago, esto va ligado a la población de cada uno de ellos, ya que en ese mismo orden están ordenados por número de habitantes. Cartago cuenta con más de 135.000 pobladores, Santa Rosa de Cabal se ubica en la segunda

posición con 72.000 habitante, mientras que La Virginia (última en el ranking de ingresos), tan solo llega a los 31.000; pero el hecho de estar en la última posición no significa que su promedio de ingresos sea malo, ya que si se hace el cálculo de ingreso por persona, el resultado arrojaría que para Cartago sería de \$2,725.66, Santa Rosa de Cabal \$2,907.37 y La Virginia \$6,209.67 por persona. Como se puede observar La Virginia a pesar de tener el menor promedio de ingresos en restaurantes, ocuparía el primer puesto a la hora de medir su ingreso por su número de habitantes.

Gráfica 3. Rango de Ingreso mensual de los restaurantes



Fuente: Trabajo de Grado.

1.3 RANGO DE GASTO MENSUAL EL PRODUCTOS AGROPECUARIOS.

El mundo está lleno de emprendedores buscando materializar cada una de las ideas de negocio que se les pase por la cabeza, cada uno de ellos lleva consigo un pensamiento en generar una buena cantidad de ingresos que le ayuden a llevar una buena condición de vida para él y los suyos. Pero así mismo se debe tener en cuenta que para generar un ingreso primero se tuvo que haber incurrido en un

gasto o bien llamada inversión; entiéndase como gasto toda erogación de dinero con el fin de conseguir un bien o servicio y esperando que el beneficio sea mayor a la hora de obtener un resultado final.

Cuando el nivel de gastos supera “El punto de Equilibrio¹⁵”, será una señal de que las cosas no andan bien y que si no se replantea la idea de negocio, esta pasara de generar ingresos a generar pérdidas financieras a sus propietarios. Para evitar este tipo de situaciones se recomienda llevar un buen control de sus costos e innovar en aras de mejorar y optimizar procesos que puedan estar afectando sus costos.

Tabla 5. Rango de Gasto de gastos mensual en productos agropecuarios de los restaurantes.

Municipio	Rango de Gasto
CARTAGO	200.355.000
LA VIRGINIA	95.400.000
SANTA ROSA DE CABAL	92.700.000
Total general	388.455.000

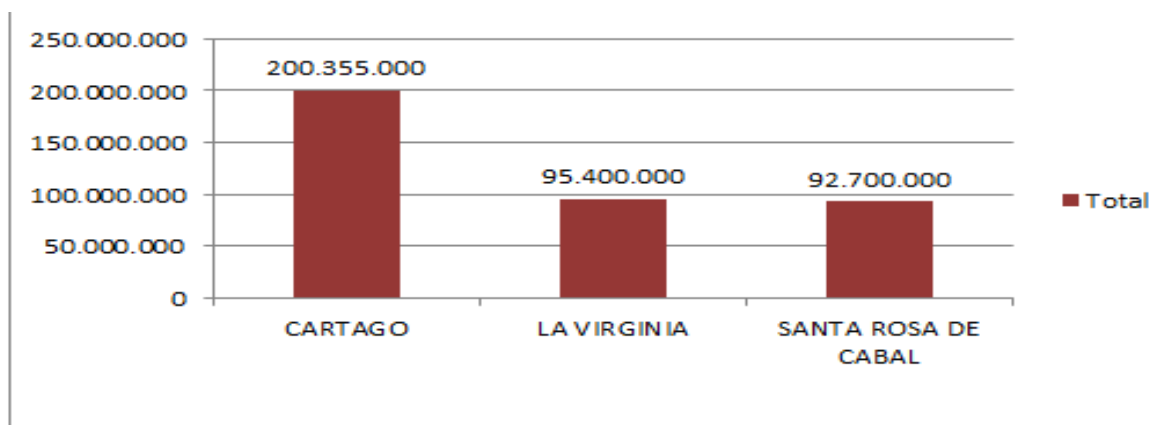
Fuente: Trabajo de Grado.

Así como Cartago encabeza el promedio de ingresos mensuales, también ocupa la primera posición a la hora de medir sus gastos, ya que estos crecen proporcionalmente con sus ingresos, a mayor ingreso mayor deberá ser su gasto. Se puede observar que a nivel financiero el promedio de gasto sobre el ingreso (Gasto/Ingreso), está dando una buena rentabilidad a los dueños y/o propietarios de restaurantes de los municipios de Cartago (54,44% del ingreso), La Virginia

¹⁵ Gerencie - Sitio oficial, definición Punto de equilibrio <https://www.gerencie.com/que-es-y-como-se-calcula-el-punto-de-equilibrio.html> citado el 28 de marzo de 2017.

(49,55% del ingreso) y Santa Rosa de Cabal (44,14% del ingreso); dejando un buen margen de utilidad operacional.

Gráfica 4. Rango de Gasto mensual en productos agropecuarios de los restaurantes



Fuente: Trabajo de Grado.

1.4 DEMANDA POR CATEGORÍAS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS.

La cocina Colombiana en su mayoría, basa su preparación con productos sembrados y cultivados en las diferentes regiones del territorio colombiano, por ejemplo el departamento del Huila es conocido por sus abundantes cultivos de arroz, Valle del Cauca por su maíz y caña dulce, Cundinamarca por la papa y en Boyacá el tomate; por citar algunos casos.

Cultivar en Colombia no es fácil, ya que los en alguno de los casos, los cultivos están situados en regiones con complicadas situaciones de orden público, esto hace que crezca el riesgo y por ende aumenten sus precios, viéndose afectado el consumidor final, para este caso los clientes de los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

2. HORTALIZAS Y VERDURAS

En esta categoría se examinó sobre el consumo mensual en kilogramos de 26 productos (Ver lista de productos en la Tabla 5., los cuáles se dividieron en dos subcategorías según el peso promedio de los productos. Las subcategorías son: i) productos con masa entre 0 y 0,99 kilogramos y ii) productos con masa igual o superior a 1,00 kilogramo. Los productos en ambas categorías están ordenados en forma descendente de acuerdo al consumo promedio de los tres municipios que conforman la muestra (Tabla 5).

En la subcategoría i), se evidencia que los primeros cinco ítems son de total impacto en la canasta familiar, ya que son productos de consumo frecuente en los hogares colombianos, así mismo hacen parte fundamental en la preparación de alimentos basados en la gastronomía Colombiana.

También se puede observar que el rábano es el producto de menor consumo, se podría concluir que este artículo no es del gusto de la cocina Colombiana, pese a tener buenas propiedades “Se dice que los rábanos constituyen el mayor remedio antiescorbútico y antienvjecimiento, la razón se encuentra en la gran cantidad de Vitamina C que aportan¹⁶”.

A continuación podrán se podrá observar el comportamiento de consumo de verduras y hortalizas para los restaurantes de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal:

¹⁶ Botanical – Online, propiedades del Rábano [http:// www.botanical-online.com/rabanos.htm](http://www.botanical-online.com/rabanos.htm) citado el 28 de marzo de 2017.

Tabla 6. Consumo promedio de verduras y hortalizas

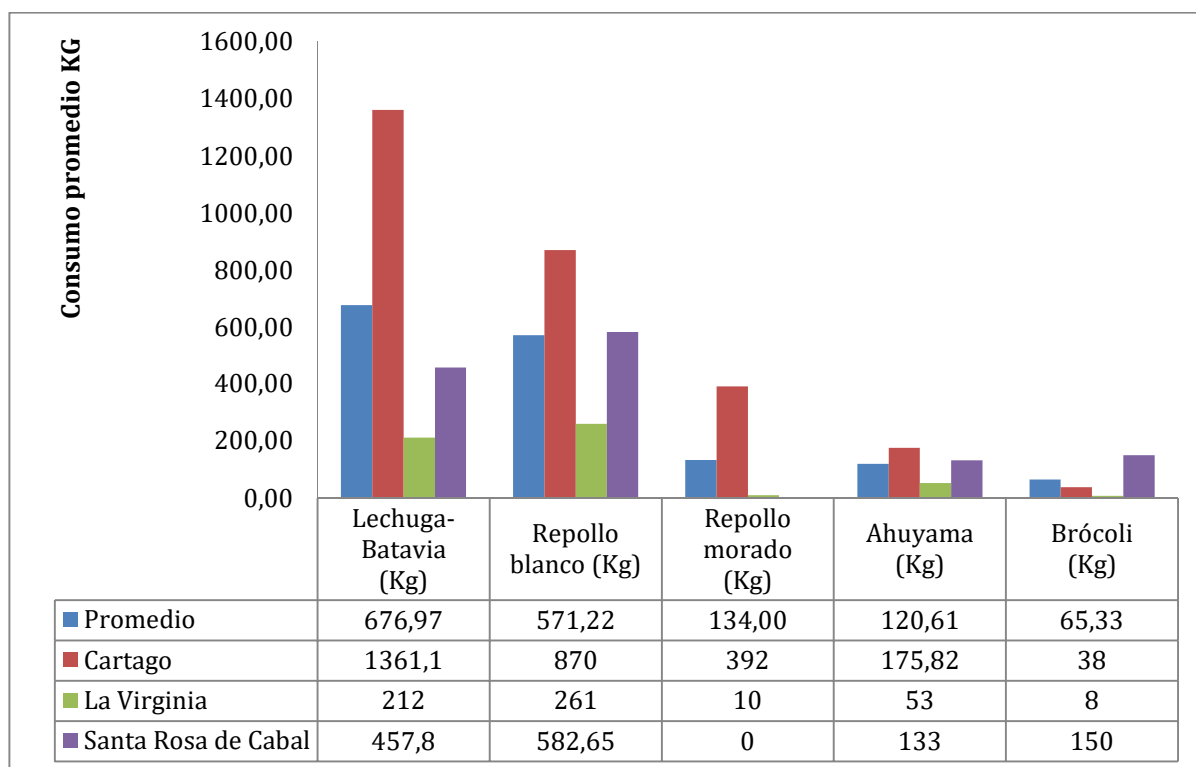
Producto	Promedio General	Cartago	La Virginia	Santa Rosa
i) Productos con masa entre 0 y 0,99 Kilogramos				
Tomate chonto (Kg)	1290,50	1789,7	830	1251,8
Cebolla de rama (Kg)	974,30	1391,5	705	826,4
Cebolla cabezona blanca (kg)	914,77	1001,8	636	1106,5
Zanahoria (Kg)	714,66	869,72	388	886,25
Pimentón (Kg)	308,51	653,12	35	237,4
Chócolo (Kg)	304,23	517,89	105	289,8
Pepino (Kg)	289,64	411,92	170	287
Cilantro (Kg)	267,27	506,8	91	204
Habichuela (Kg)	210,15	140,44	40	450
Arveja (Kg)	153,84	113,53	27	321
Ajo (Kg)	109,31	230,76	38,58	58,6
Cebolla cabezona roja (Kg)	88,00	99	125	40
Perejil (Kg)	47,40	100,21	2	40
Tomate cherry (Kg)	44,67	100	0	34
Ají (Kg)	35,27	38,3	16	51,5
Remolacha (Kg)	33,27	44,81	10	45
Cidra (Kg)	27,33	65	15	2
Frijol verde (Kg)	25,60	36	25	15,8
Espinaca (Kg)	12,87	12,5	13	13,1
Berenjena (Kg)	0,67	0	0	2
Rábano (Kg)	0,00	0	0	0
ii) Productos con masa igual o superior a 1,00 Kilogramos				
Lechuga-Batavia (Kg)	676,97	1361,1	212	457,8
Repollo blanco (Kg)	571,22	870	261	582,65
Repollo morado (Kg)	134,00	392	10	0
Ahuyama (Kg)	120,61	175,82	53	133
Brócoli (Kg)	65,33	38	8	150

Fuente: Trabajo de campo

i) Productos con masa entre 0 y 0,99 kilogramos: La tabla 5 presenta el consumo mensual en restaurantes de las verduras de la subcategoría i. Se encontró que las verduras que más se consumen en esta subcategoría en los

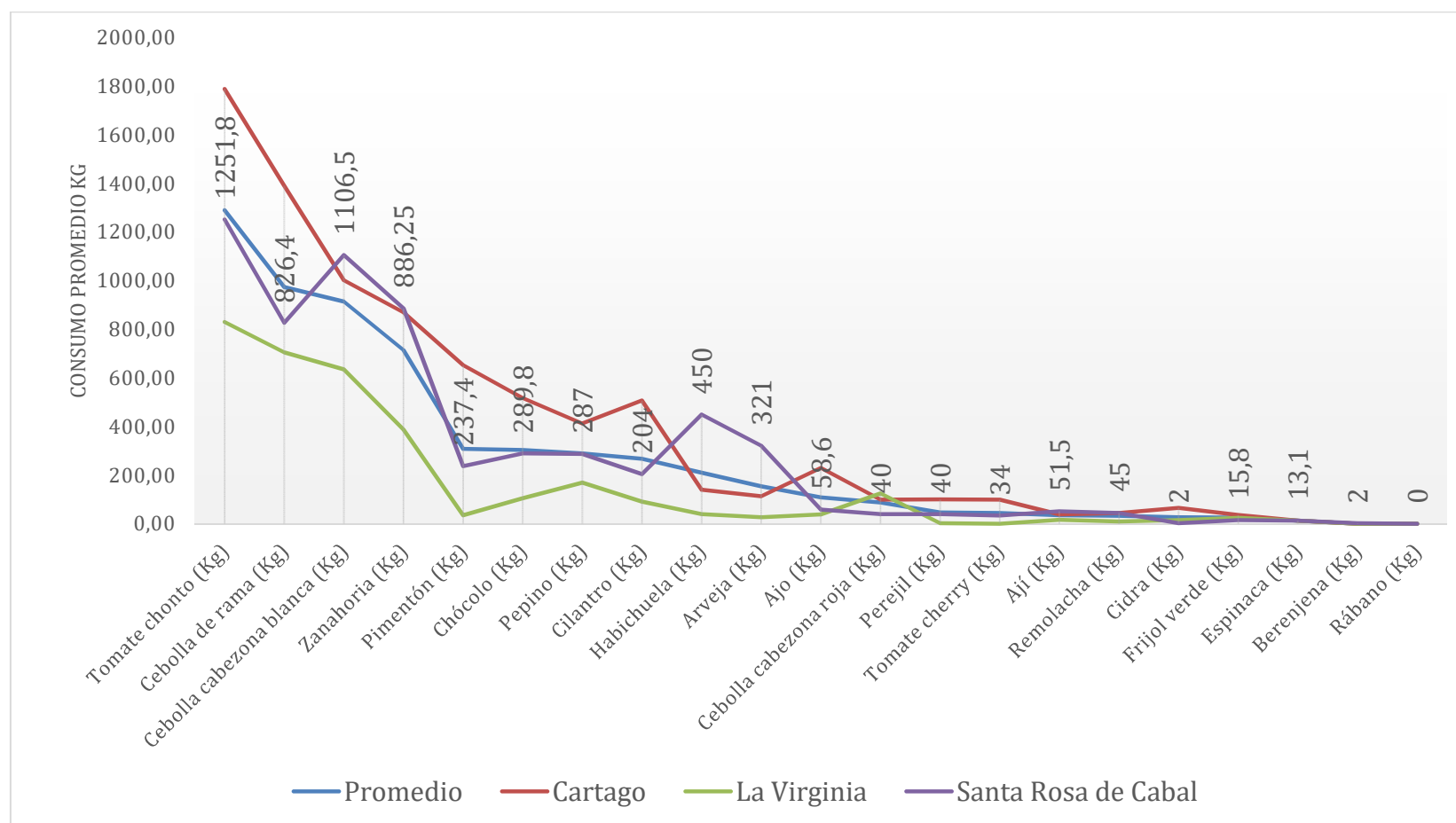
municipios objeto de estudio son el tomate chonto (1290,50 Kg.), la cebolla de rama (974,30 Kg.), la cebolla cabezona blanca (914,77 Kg.), la zanahoria (714,66 Kg.) y el pimentón (308,51 Kg.). En contraste, las que menos se consumen son la berenjena (0,67 Kg.) y el rábano no tiene consumo.

Gráfica 5. Consumo promedio verduras y hortalizas (Subcategoría i)



Fuente: Trabajo de campo

Gráfica 6. Consumo moderado verduras y hortalizas (Subcategoría i)

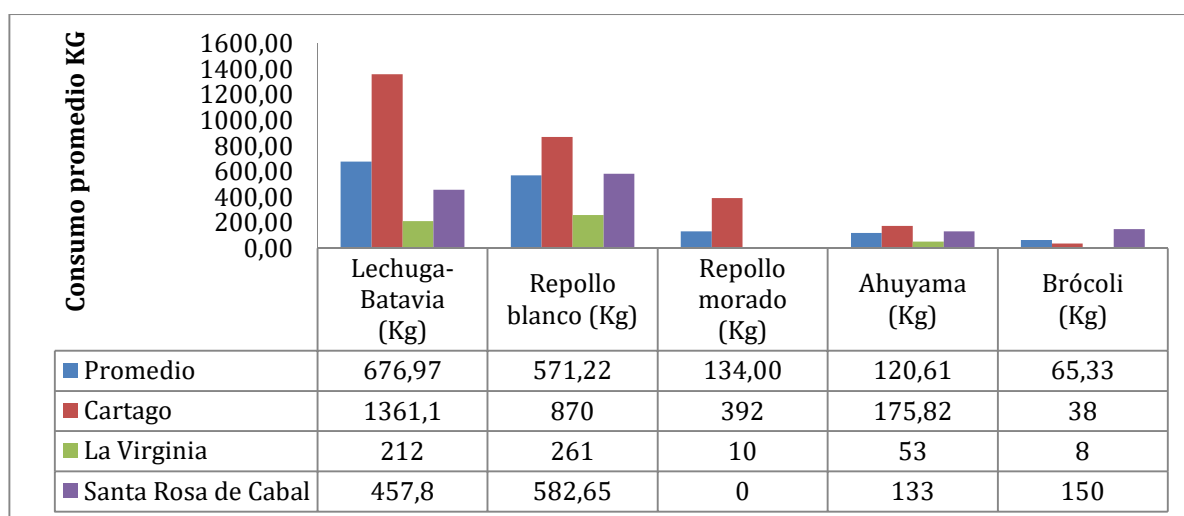


Fuente: Trabajo de campo

Para los productos de masa superior a un kilogramo, en los municipios objeto de estudio, se encontró que la Lechuga – Batavia, Repollo Blanco y Repollo Morado son los de mayor consumo en los restaurantes; ya que son los ingredientes principales a la hora de preparar ensaladas como acompañantes. Si bien ninguna de las hortalizas ya mencionadas están gravadas con el impuesto al valor agregado (IVA), para nadie es un secreto que sus precios se verán afectados a partir de la reforma tributaria decretada por el gobierno nacional, ya que los costos de transporte y almacenaje sufrirán algún tipo de incremento afectando el bolsillo del consumidor final.

ii) Productos con masa igual o superior a 1,00 kilogramo: la verdura de las subcategoría ii de mayor demanda es la lechuga-Batavia con un promedio de 676,97 kilogramos mensuales, seguida por el repollo blanco con 571,22 kilogramos, productos que son utilizados principalmente en ensaladas. Mientras que el brócoli es la hortaliza que menos demandan los restaurantes de los tres municipios indagados (Tabla 5).

Gráfica 7. Promedio consumo verduras y hortalizas (Subcategoría ii)



Fuente: Trabajo de campo

En términos generales, los restaurantes del municipio de Cartago encabezan la lista en promedios de Ingreso y gasto, así mismo en el consumo promedio Kg de verduras y hortalizas, se podría concluir que es debido a que posee el mayor número de habitantes entre los tres municipios objeto de estudio (Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal), y su promedio de consumo siempre está por encima del promedio general, siendo este el pico más alto en los gráficos.

2.1 LUGAR DE ORIGEN DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.

Con la firma de tratados de libre comercio (TLC) con diferentes países, se creó el mito de que los mercados colombianos se verían saturados por productos elaborados en otros países; y puede que haya sucedido pero en su gran mayoría fue por productos textiles, prendas de vestir y elementos tecnológicos entre otros.

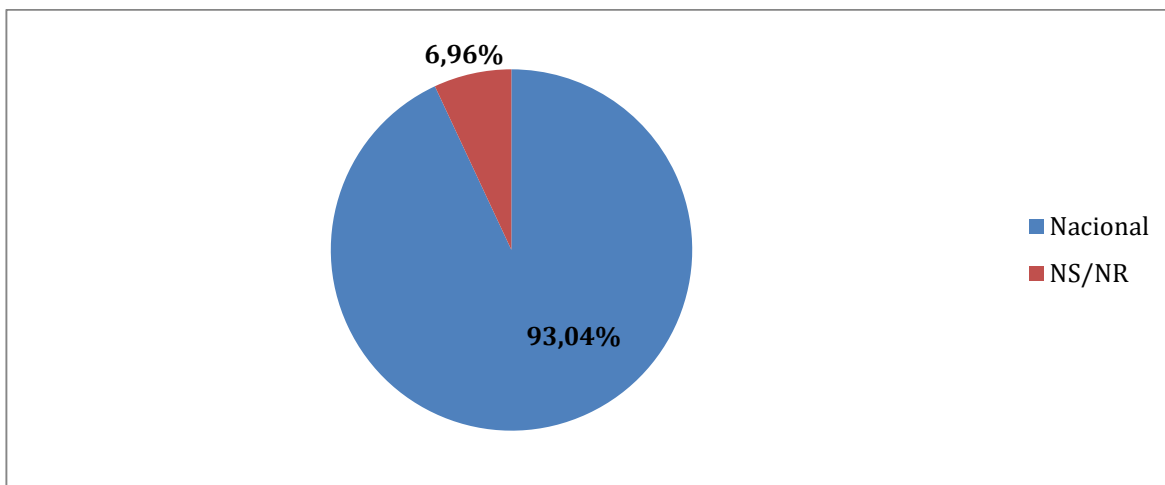
Para el caso de verduras y hortalizas, Colombia ha sido un país que se ha caracterizado por tener toda clase de climas, así mismo una buena cantidad de tierras destinadas al cultivo de las mismas, evitando tener que importar para su consumo esta clase de productos. Mas sin embargo “Según los datos de la DIAN las importaciones en Colombia han tenido variaciones, entre alzas y bajas. Desde el año 2014 el país ha menguado la importación a otros países, pero sin cantar victoria, todavía son muchos los productos que importa Colombia¹⁷”, aparecen productos como la zanahoria, la remolacha, la lechuga y la cebolla.

Con la devaluación del peso frente al dólar, se hacen más costosas las importaciones generando sobre costos en el precio al consumidor final del bien o servicio, incrementando por otra parte la inflación del país, sería bueno que el

¹⁷ Cnv.com.co, Listado de productos que más importa Colombia
<https://www.cvn.com.co/productos-que-importa-colombia/> citado el 29 de marzo de 2017.

gobierno Colombiano fomente y apoye el cultivo de estos productos y de esta forma evitar tener que importar y afectar el bolsillo de los Colombianos.

Gráfica 8. Lugar de origen de las verduras y hortalizas



Fuente: Trabajo de campo

En los municipios objeto de estudio, los propietarios y/o administradores respondieron que el lugar de procedencia es nacional, si bien el mercado está bien sostenido por productos nacionales, se debe tener en cuenta que algunos productos si son importados y lo correcto sería que los distribuidores de verduras y hortalizas informen a sus clientes la procedencia de los mismos, se crearía conciencia y así mismo se fomentaría el consumo de productos Colombianos.

2.2 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.

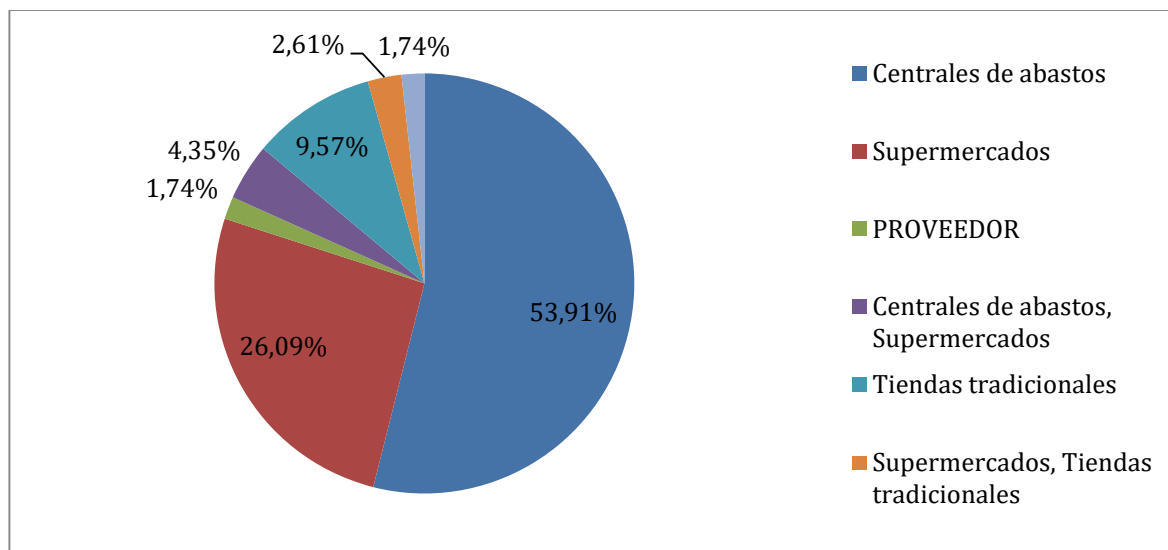
Luego de la Colonización, en Colombia se empezó a adoptar las costumbres de la madre patria (España), de allí se adoptó el idioma, la religión, técnicas de cultivo entre otros; una de esas costumbres fue la de la plaza de mercado hoy en día conocidas como centrales de abastos, donde los campesinos llevan sus productos

para la venta y donde a través de más de un intermediario llegan a los hogares Colombianos y en este caso a proveer a los propietarios de restaurantes.

En Colombia la principal central de abastos es Corabastos, ubicada en la ciudad de Bogotá y donde son distribuidos los principales productos agrícolas a nivel nacional; para el departamento de Risaralda existe la central de abastos Mercasa, ubicada en punto estratégico de la ciudad de Pereira y con buenas vías de acceso ya que desde allí se podrán desplazar fácilmente hacia el centro de la ciudad, Norte del Valle y Quindío.

Si no existiera la intermediación en la venta de productos agrícolas y los agricultores fueran los que vendieran directamente los mismos, se podría decir el precio de los productos sería un poco más bajo, ya que las transacciones serían directamente entre cliente y proveedor; a continuación se puede observar una gráfica que muestra la preferencia a la hora de comprar verduras y hortalizas en los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

Gráfica 9. Lugar de preferencia en adquisición de verduras y hortalizas en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

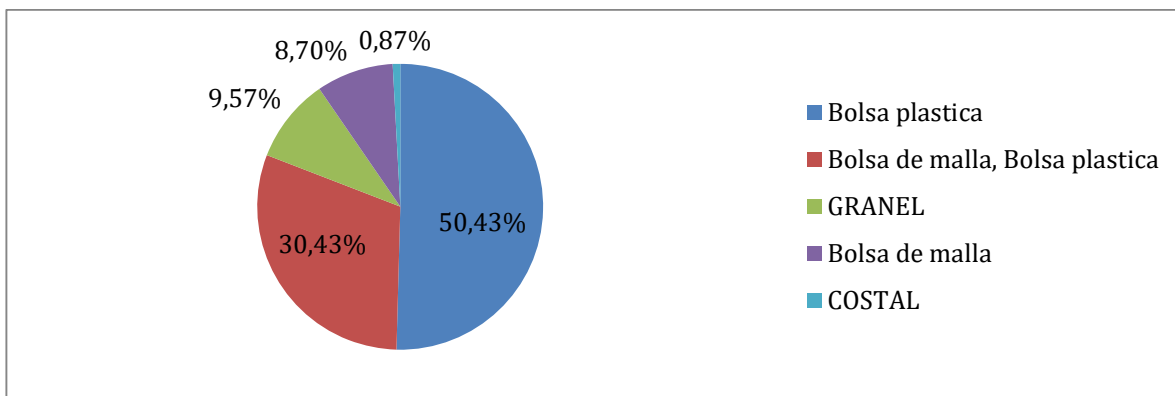
Se puede evidenciar que más del 50% de los propietarios de restaurantes en los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal; tienen como preferencia comprar las verduras y hortalizas en las centrales de abastos, ya que allí muy seguramente encontrarán precios más bajos que en los supermercados que ocupan la segunda posición con el 26,09%; siendo la venta callejera quien ocupa la última posición con tan solo el 1,74%.

No cabe duda la preferencia por comprar en centrales de abastos, dado que obedece a que allí se encuentra el precio más bajo ya que solo se encuentra con un intermediario entre el primer vendedor (el agricultor) y el cliente final.

2.3 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.

A la hora de comprar cualquier producto, uno de los principales factores que pueden llegar a influir es su presentación, ya que como se dice muy popularmente “Todo entra por los ojos”. Las compañías destinan gran parte de su dinero en marketing buscando impactar considerablemente a los consumidores a la hora de escoger un producto y uno de los principales ítems es la presentación del mismo, con diferentes tipos de empaque con colores llamativos o de fácil dispensación, con colores llamativos y materiales que permitan el fácil transporte del producto. Entre las opciones de empaque se pueden encontrar materiales como el cartón, el plástico o el papel; a continuación se podrá observar la preferencia de empaque o presentación, entre los propietarios de restaurantes en los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal a la hora de comprar verdura y hortalizas.

Gráfica 10. Preferencia del empaque y/o presentación de las verduras y hortalizas en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

3. FRUTAS FRESCAS.

A continuación se presenta la información de la demanda promedio mensual en kilogramos de 39 frutas frescas en los restaurantes de Pereira, Dosquebradas, La Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago. Para el análisis se realizó la división en dos subcategorías según la masa promedio: i) productos con masa entre 0 y 0,49 kilogramos y ii) productos con masa igual o superior a 0,50 kilogramos. En la tabla 22 se presentan para ambas subcategorías los productos ordenados de mayor a menor consumo según el promedio de los datos de los cinco municipios.

- i) **Productos con masa entre 0 y 0,49 kilogramos:** Este grupo está conformado por 30 frutas frescas, que a su vez están clasificadas por consumo alto (entre 8,10 y 16,23 kilogramos) y moderado (entre 0 y 16,22 kilogramos), las cuales se presentan en las figuras 44 y 45, respectivamente.

Tabla 7. Consumo promedio de frutas frescas en restaurantes

Producto	Promedio General	Cartago	La Virginia	Santa Rosa
i) Productos con masa entre 0 y 0,49 Kilogramos				
Banano	764,24	1.339,71	85,00	868,00
Limón Tahití	750,94	1.464,50	374,00	414,33
Mango	391,17	356,50	246,00	571,00
Mora	366,29	436,53	193,33	469,00
Maracuyá	351,95	354,00	235,35	466,50
Lulo	302,08	233,00	217,25	456,00
Limón mandarino	255,63	559,33	60,00	147,55
Tomate de árbol	219,28	267,24	200,00	190,59
Limón pajarito	150,00	344,00	70,00	36,00

Continuación Tabla 7.

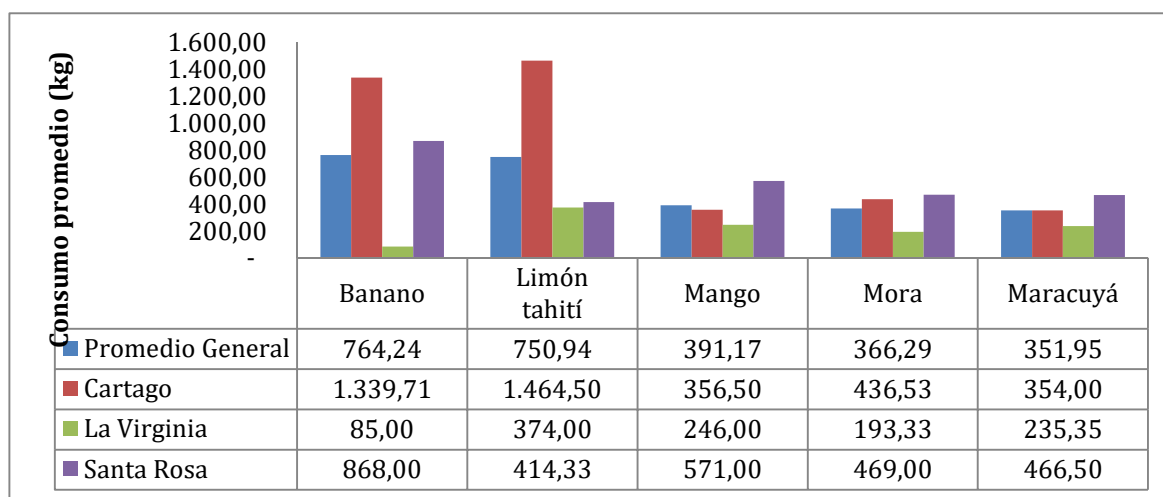
Fresa	113,09	237,51	22,25	79,50
Mandarina	74,42	21,00	120,00	82,25
Naranja tangelo	74,00	65,33	130,00	26,66
Uva roja	35,01	93,02	-	12,00
Naranja sweet	29,02	75,00	-	12,05
Naranja común	24,11	24,00	-	48,33
Mango tomy	18,00	24,00	-	30,00
Manzana verde	12,50	20,00	-	17,50
Mango manzano	11,67	35,00	-	-
Granadilla	9,00	25,00	-	2,00
Uva Isabela	6,67	20,00	-	-
Manzana roja	6,00	8,00	-	10,00
Durazno	5,67	8,00	4,00	5,00
Pera	5,23	5,69	-	10,00
Curuba	3,33	-	-	10,00
Ciruela negra	1,67	5,00	-	-
Uva verde	1,67	5,00	-	-
Mango reina	1,00	-	-	3,00
Ciruela roja	-	-	-	-
Naranja valencia	-	-	-	-
Zapote	-	-	-	-
ii) Productos con masa igual o superior a 0,50 Kilogramos				
Aguacate	862,67	1.451,50	282,00	854,50
Piña	712,74	1.425,22	313,00	400,00
Guanábana	256,33	233,00	8,00	528,00
Piña Gold	142,00	418,50	-	7,50
Papaya	29,03	72,09	-	15,00
Melón	7,67	6,00	-	17,00
Coco	7,28	13,84	-	8,00
Piña manzana	1,33	-	4,00	-
Patilla	-	-	-	-

Fuente: Trabajo de campo

En la anterior tabla se pudo evidenciar que entre los primeros cinco productos se encuentran frutas de normal consumo en los hogares Colombianos, como el Banano que ocupa la primera posición con un promedio mensual de compra de 764.24 Kg, en segundo lugar el Limón Tahití con 750.94 Kg. Estos dos productos le llevan casi el doble de consumo en kilos al mango que se ocupa en tercer lugar con 391.17 Kg; por nombrar algunos. Así mismo se puede observar que la Ciruela, la Naranja Valencia y el Zapote no son del gusto o de poco sirve como acompañante en la preparación de alimentos en los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal; caso contrario sucede con los nombrados en las primeras posiciones que si hacen parte de la elaboración de platos ya sea en presentación de jugos como el caso del Banano y El Mango; y para el caso del Limón Tahití en elaboración de ensaladas, bebidas o acompañante en platos como lo son las sopas y/o el sancocho, plato de gran acogida en la gastronomía Colombiana.

Para completar de nombrar las primeras cinco posiciones, se encuentra en cuarto lugar la Mora con 366.29 Kg y el Maracuyá con 351.95 Kg; estos dos productos se utilizan con gran frecuencia en la elaboración de jugos como acompañantes de las comidas preparadas en los restaurantes de los municipios objetos del estudio.

Gráfica 11. Consumo promedio de frutas frescas de alto consumo de la subcategoría i en restaurantes

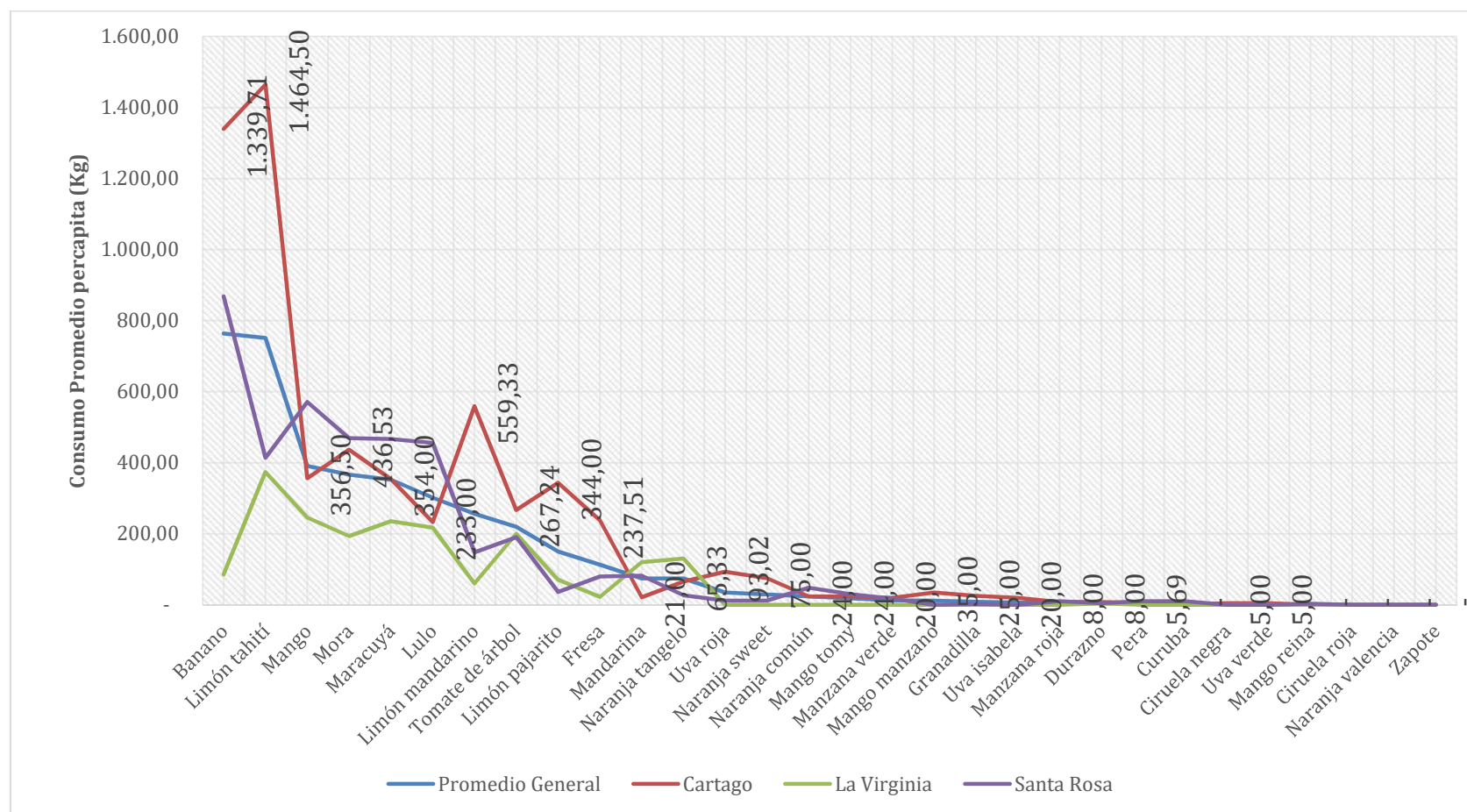


Fuente: Trabajo de campo

En la anterior Gráfica se puede observar que Cartago sigue estando por encima del promedio en consumo y que La Virginia es el municipio que representa un menor consumo en frutas frescas. El Banano es una de las frutas más populares y de mayor consumo a nivel mundial y Colombia no podía ser ajena a esta tendencia; si bien en Risaralda se pueden encontrar cultivos de esta fruta, hay que reconocer que no es su fuerte, ya que los principales cultivos del país se encuentran en la conocida “Zona Bananera¹⁸” ubicada en el departamento del Magdalena y es uno de los productos que más se exporta en Colombia.

¹⁸ Zonabananera-magdalena.gov.co, donde está ubicada la zona bananera <http://www.zonabananera-magdalena.gov.co/index.shtml#1> Citado en Abril 2 de 2017.

Gráfica 12. Frutas frescas de consumo moderado de la subcategoría i

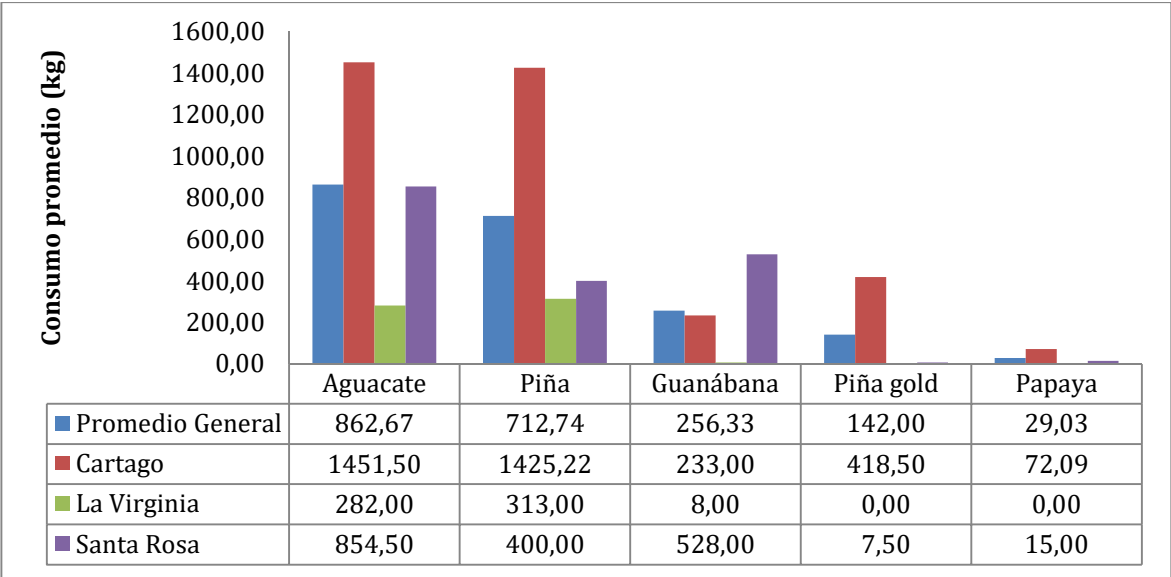


Fuente: Trabajo de campo

Otro de los productos de mayor consumo es el Mango, una fruta también conocida a nivel mundial y cosechada principalmente en climas tropicales, se puede utilizar en la elaboración de jugos o ensaladas, un muy buen acompañante en la cocina Colombiana, ocupa segundo puesto en consumo en los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal, demostrando ser de los preferidos por los clientes.

ii) Productos con masa igual o superior a 0,50 kilogramos: En este grupo se encuentran frutas de gran tamaño como el aguacate, la piña, la guanábana, la papaya, el coco, el melón y la patilla. La figura 46 presenta los cinco productos que más demanda tienen de esta subcategoría y la figura 47 los otros cuatro productos.

Gráfica 13. Frutas frescas de consumo alto de la subcategoría ii en restaurantes

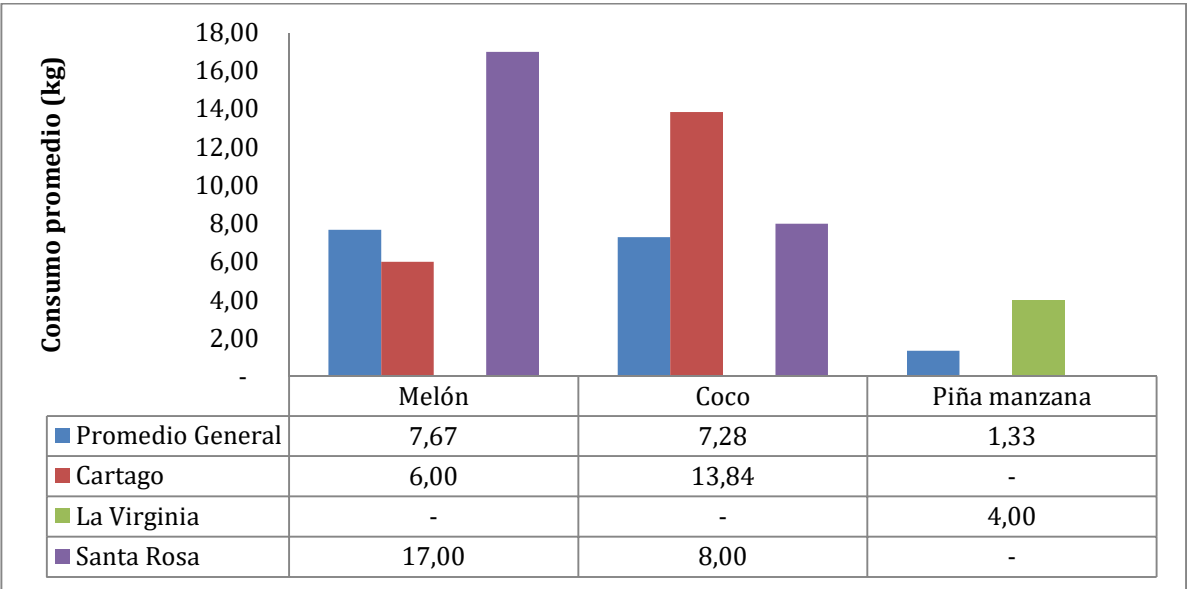


Fuente: Trabajo de campo

En la categoría **ii)**, se encuentran aquellos productos con masa igual o superior a 0.5 kg, ocupando la primera posición el Aguacate, uno de los principales productores a nivel mundial es México ya que su gastronomía va ligada a este producto, pero en Colombia también se produce una buena cantidad de esta fruta y se ha adaptado muy bien en la cocina de los hogares Colombianos; por eso es muy común encontrar como un buen acompañante en platos típicos como el sancocho o sopas que son de venta común en los restaurantes de los municipios en los que se realizó el estudio.

Otra de las frutas que hacen parte de esta importante lista es la Piña, ocupando el segundo lugar (ver Gráfica 12) con un promedio de 712,74 kg mensuales; es una fruta que al igual que el Mango se utiliza en la elaboración de ensaladas y jugos, y es un perfecto acompañante a la hora de consumir alimentos producidos en cada uno de los restaurantes.

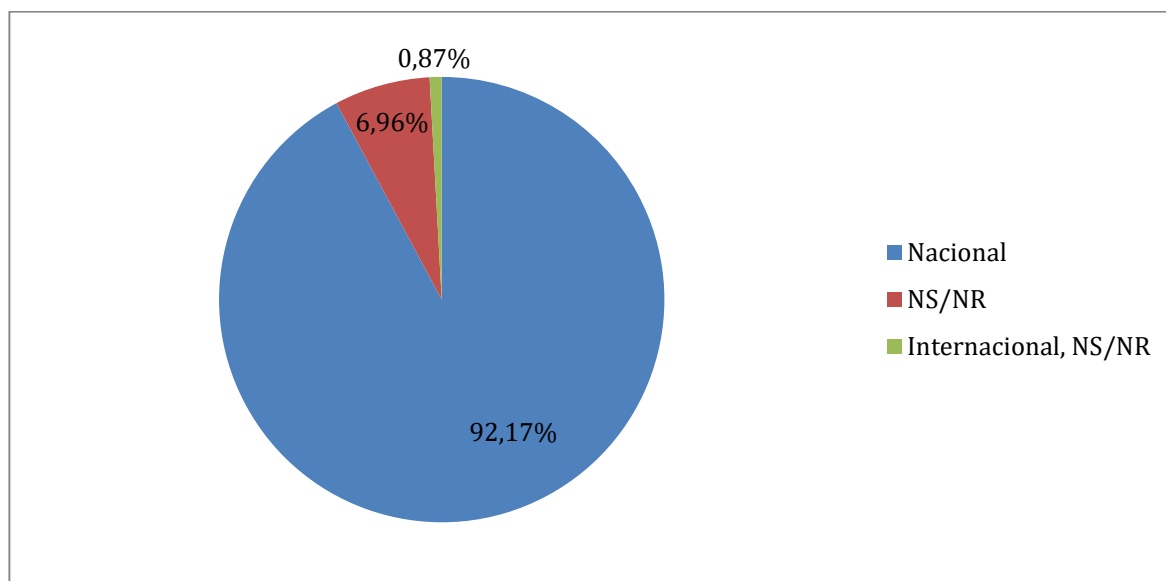
Gráfica 14. Frutas frescas de consumo moderado de la subcategoría ii en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Siguiendo en la categoría **ii)**, se encuentran frutas de consumo moderado, cuyo consumo no es de gran proporción como el Melón, cuyo origen “se piensa que puede ser del sur de África o Asia¹⁹”, también es considerada como una fruta tropical por el tipo de terreno donde se cultiva, en Colombia es cultivado principalmente al sur del departamento del Atlántico, ya que su clima caliente es propicio para el cultivo del mismo. Otra de las frutas de muy poco consumo pero bien conocida por los Colombianos es el Coco y si bien no es de popular consumo en los restaurantes de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal; para nadie es un secreto que esta fruta si hace parte principal en la gastronomía de los restaurantes de la Costa Pacífica y la Costa Atlántica de Colombia, donde entre sus variedades se puede encontrar el famoso Arroz con Coco. En la última posición se encuentra la Patilla, que no posee datos en la encuesta realizada.

Gráfica 15. Lugar de origen de las frutas frescas consumidas en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

¹⁹ Frutas-hortalizas.com, Origen del Melón <http://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Origen-produccion-Melon.html> Citado el 2 de Abril de 2017

En la categoría de frutas frescas ocupa la primera posición en procedencia de las mismas la categoría nacional, ya que es normal encontrar en Colombia cultivos de cada una de las frutas relacionadas en la tabla (6), aunque también es bueno recordar que en Colombia se importan frutas como la Uva, Manzanas, Peras y Duraznos; esto puede obedecer a que se ha perdido la cultura agrícola en el país, ya sea por falta de incentivos a los cultivadores o por falta de seguridad en la diferentes regiones donde se cultivan las distintas frutas.

Las importaciones causan un efecto negativo en la economía Colombiana, ya que puede llegar a causar desempleo al preferir comprar una fruta traída desde el extranjero a poder adquirir frutas cosechadas en el territorio Colombiano, a esto se suma que los costos pueden aumentar dependiendo de la devaluación del peso frente al dólar, ya que las transacciones son realizadas en esta moneda.

Es de vital importancia que el Gobierno Colombiano retome la cultura agrícola, ya sea brindando subsidios a los agricultores u ofreciendo beneficios tributarios que puedan de una u otra forma ayudar a fomentar la compra de productos cultivados por sus habitantes.

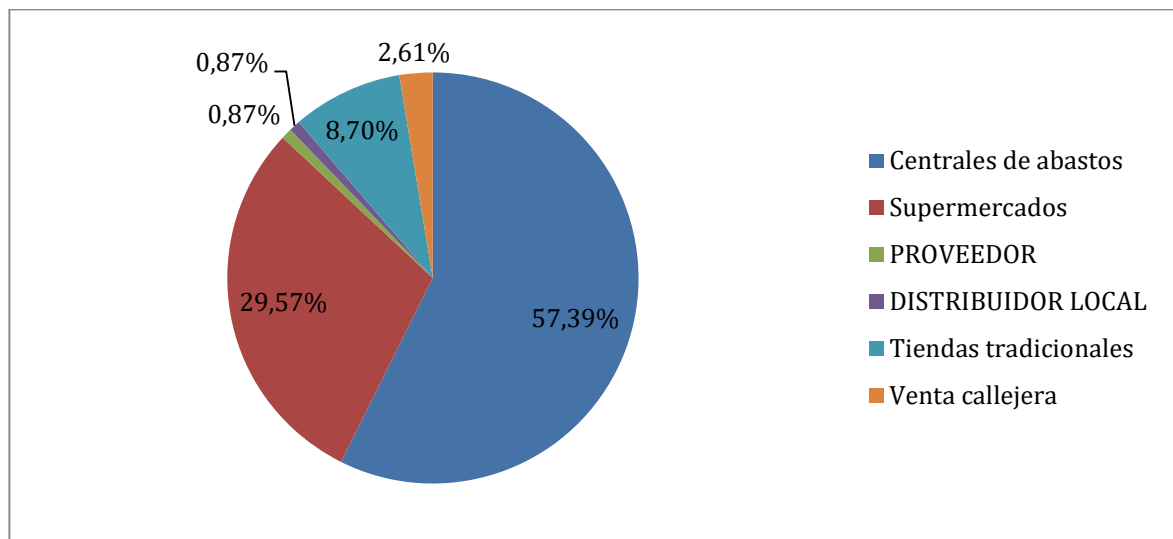
3.1 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS.

Desde principio de los tiempos, las plazas de mercado han jugado un papel principal a la hora de adquirir bienes o servicios; entiéndase por mercado un “Conjunto de transacciones de procesos o intercambio de bienes o servicios entre individuos²⁰”. En Colombia existen varios lugares para la compra de productos, como la venta callejera, las tiendas de barrio, supermercados y las grandes plazas de mercado; pero hay factores que influyen a la hora de escoger el lugar de preferencia para la compra de bienes o servicios para este caso frutas frescas.

²⁰ economia.ws, definición de Mercado <http://www.economia.ws/mercado.php> 06 de junio de 2017

Uno de estos factores es la cantidad (kilos) que se requieran para la elaboración de sus productos, para el caso de los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal; sus compras son en grandes proporciones ya que su actividad así lo demanda y a su vez buscando el mejor precio ofertado por los proveedores. En la siguiente Gráfica se podrá observar cual es la preferencia a la hora de comprar frutas frescas por parte de los administradores y/o dueños de los restaurantes de los municipios objetos del estudio.

Gráfica 16. Lugar de preferencia de adquisición de las frutas frescas en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Así como en la categoría de verduras y hortalizas, para el caso de las frutas frescas sigue ocupando la primera posición con un 57.39% las centrales de abastos a la hora de escoger el lugar de preferencia para la compra de las mismas, en los municipios donde se realizó el estudio; en segundo lugar se

encuentran los supermercados con un 29.57% y muy por debajo las tiendas tradicionales con un 8.70%.

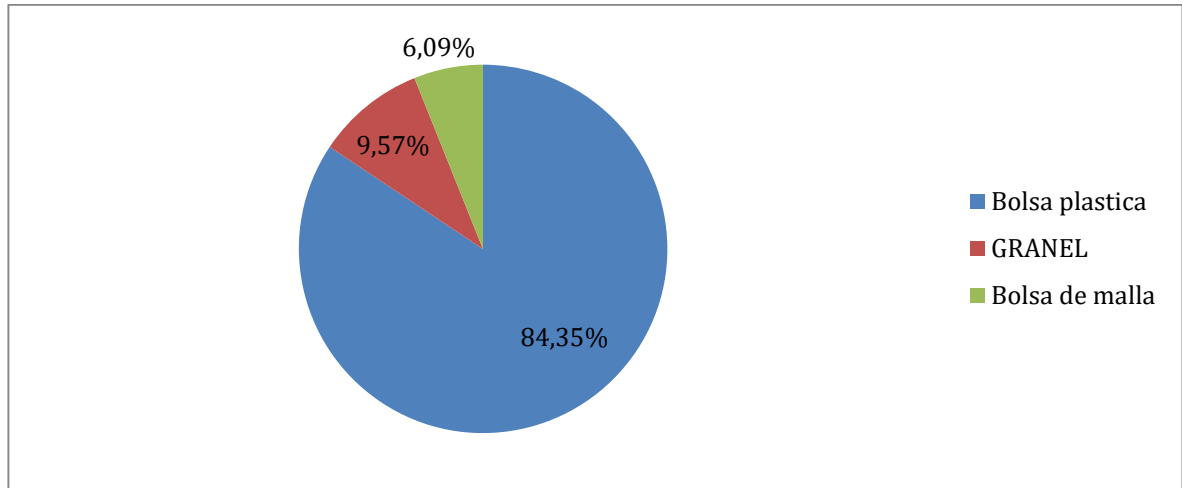
Como se mencionaba anteriormente la preferencia puede obedecer al volumen que se compra y al precio que puede llegar a ser inferior que en supermercados y tiendas tradicionales, ya que en las centrales de abastos se encontraran menos intermediarios que en tiendas o supermercados. Pero en algunos casos las distancias entre las centrales de abastos y los restaurantes pueden ayudar a optar por la compra en supermercados ya que los pesos que se puedan ahorrar en precio de las frutas muy seguramente tendrán que ser invertidos en costos de transporte.

3.2 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS.

A la hora de escoger un producto, el consumidor siempre se ha dejado llevar por lo que simple vista se puede ver; la forma, el color, la presentación y empaque son factores determinantes en la escogencia del bien. Otro factor que influye en la compra, es que su empaque sea fácil de llevar y de abrir, que no presente dificultades en su empaque y a que su vez el material con que se empaca el producto sea fácil deshacerse de él.

La bolsa plástica ha acompañado tanto a los vendedores como compradores de productos en los distintos lugares donde se adquieren cada uno de los productos. También se puede encontrar entre los distintos empaques la bolsa de malla, cuya material el algo tedioso a la hora de abrir y sumándole que no es tan práctico; a continuación se podrá observar cual es la tendencia en preferencia de empaque a la hora de comprar frutas frescas por parte de los restaurantes, de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

Gráfica 17. Preferencia del empaque y/o presentación de las frutas frescas en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Como se puede evidenciar en la gráfica (16), la bolsa plástica es la preferida por propietarios y/o administradores de restaurantes de los municipios objetos de estudio, a la hora de compra frutas frescas, con 84,35% ocupa la primera posición y desplazando al segundo puesto la forma de granel, esta no es más que una forma de comprar antigua, donde su unidad de medida se tomaba por bultos.

Si bien la bolsa plástica siempre ha sido utilizada en la compra y venta de productos no solo agrícolas si no cualquier tipo, esta no le hace muy bien al medio ambiente, ya que su proceso de descomposición es algo lento, en promedio 150 años y se estará viendo afectado el medio ambiente en un tiempo futuro. Es hora que los distribuidores busquen empaques alternativos en pro de la conservación del planeta.

4. TUBÉRCULOS, RAÍCES Y OTROS

Entiéndase por tubérculo “Tipo de tallos engrosados que tienen ciertas plantas”²¹ dentro de este grupo se encuentran productos como la Papa en sus distintas presentaciones, la Yuca, el Plátano Verde, por nombrar algunos. Existen alrededor de 1300 tubérculos en el mundo y para su cultivo es necesario suficiente abono orgánico, así como terrenos ricos en minerales; los tubérculos juegan un papel importante en la vida de la planta, ya que le proporciona energía para producir hojas y ramas nuevas.

Los tubérculos absorben lo mejor de la tierra donde se les cultive, es por eso su gran contenido de vitaminas, ayudando a la buena alimentación de sus consumidores; uno de los tubérculos más consumidos a nivel mundial es la Papa y es que en cualquier parte del mundo se puede obtener este producto en la presentación más famosa, las papas fritas, un muy buen acompañante en los restaurantes de comidas rápidas.

A continuación en la tabla (8), se podrá observar el promedio de consumo de tubérculos y raíces en los restaurantes de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

²¹ Botanical-online.com, Definición de tubérculo <http://www.botanical-online.com/tiposdetuberculos.htm> abril 2 de 2017.

Tabla 8. Consumo promedio de tubérculos, raíces y otros en restaurantes

Producto	Promedio General	Cartago	La Virginia	SANTA ROSA DE CABAL
Papa negra	1.812,55	2.585,50	1.544,00	1.308,16
Plátano verde	1.715,03	1.939,32	1.140,00	2.065,78
Papa criolla	1.181,73	1.400,70	1.079,00	1.065,50
Papa nevada	1.057,37	1.468,78	940,00	763,32
Yuca	984,70	962,00	810,00	1.182,09
Plátano maduro	918,63	1.534,05	15,00	1.206,83
Plátano pintón	623,67	250,00	300,00	1.321,00

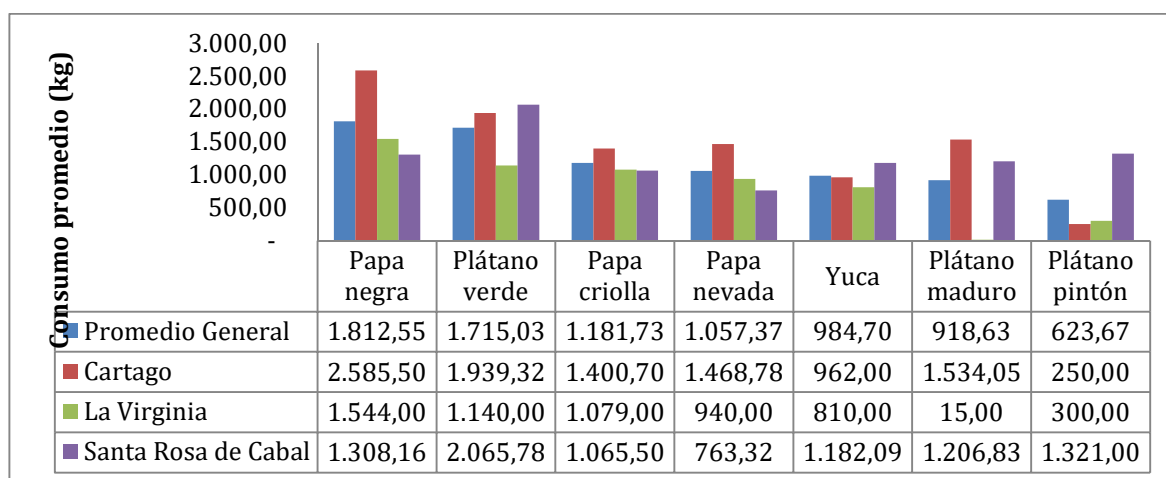
Fuente: Trabajo de campo

La Papa negra ocupa el primer lugar en consumo en los restaurantes objetos del estudio, con un promedio de 1.812,55 Kg mensuales, una cantidad significativa casi dos toneladas por mes, siendo los restaurantes de Cartago los que presentan mayor consumo, en segundo lugar se encuentra el Plátano Verde con un consumo promedio de 1.715,03 Kg mensuales, luego se encuentra la Papa Criolla con una cifra de 1.181,73 Kg mensuales y para cerrar los productos que sobrepasan una tonelada mensual, se encuentra la Papa Nevada con un consumo promedio de 1.057,37 Kg mensuales; mientras que en la última posición se encuentra el Plátano Pintón con 623,67 kg.

La Papa negra siempre ha acompañado a la cocina Colombiana, gracias a su diversidad a la hora de presentarse en platos, se puede comer cocinada, frita o al vapor, dependiendo del plato que se sirva. El mayor cultivo de Papa en Colombia se encuentra en la región Cundi-Boyacense, por ser clima frío la tierra conserva mejor sus minerales. En Risaralda se puede encontrar este cultivo en zona rural,

en la vereda La Bella a donde se puede llegar accediendo por la Universidad Tecnológica de Pereira o por la vereda La Florida.

Gráfica 18. Consumo promedio de tubérculos, raíces y otros en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Otro de los tubérculos de gran consumo en los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal; es el Plátano Verde, cultivado en la Zona Bananera ubicada el departamento del Atlántico, siempre ha acompañado a la cocina colombiana, de fácil preparación y variada preparación, en el 2011 Colombia ocupa el segundo lugar de los principales exportadores a nivel mundial, pero este lugar se fue perdiendo con países como Guatemala y Perú. El eje cafetero también es una región donde se pueden encontrar una gran cantidad de cultivos de este tubérculo.

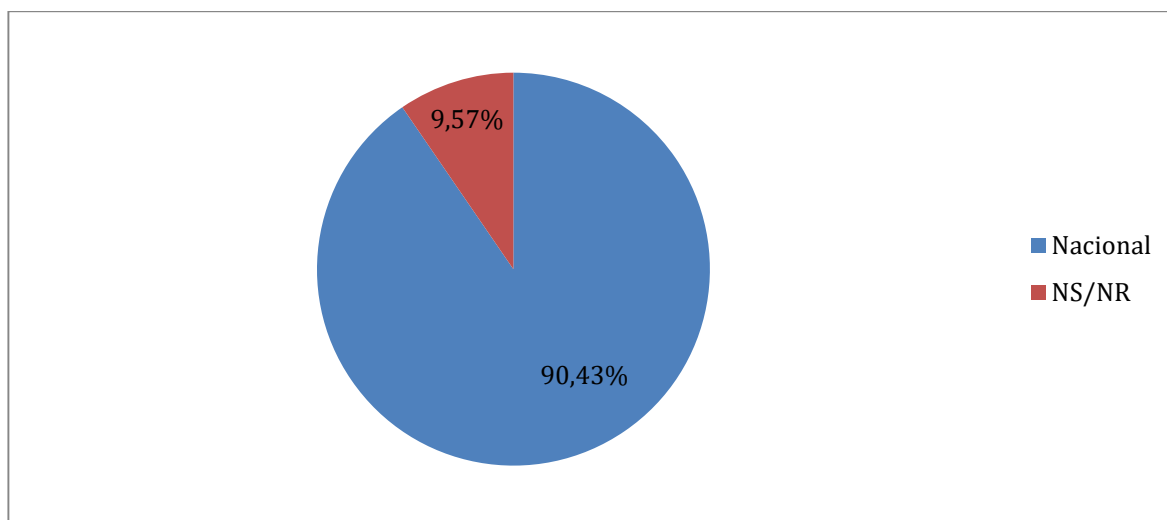
4.1 LUGAR DE ORIGEN DE LOS TUBÉRCULOS Y RAÍCES.

A lo largo de la historia la siembra y cosecha de tubérculos ha jugado un papel importante en la alimentación de cada uno de los habitantes del planeta, ricos en proteínas gracias a que absorben lo mejores minerales que la tierra les puede

proporcionar y de amplia variedad a la hora de prepararlos; uno de los más consumidos a nivel mundial es la Papa, siendo un alimento de consumo básico y de alta demanda a nivel mundial, con gran variedad de sabores y colores.

Colombia no ha sido ajeno a esta costumbre y cuenta con varias regiones del país que se dedican a cultivarlos; entre los departamentos con mayor cultivo de tubérculos a nivel nacional están Cundinamarca, Boyacá y Nariño; que soportan la demanda nacional y evita la importación del producto. En muchas ocasiones los factores climáticos dificultan el cultivo de los mismos, por las bajas temperaturas que soportan en ciertas épocas del año se ven afectados los cultivos. A continuación se podrá ver cuál es la tendencia de compra (Nacional o Extranjera), entre los municipios objetos del estudio.

Gráfica 19. Lugar de origen de los tubérculos, raíces y otros consumidos



Fuente: Trabajo de campo

Sin lugar a duda los propietarios de los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal, sitúan en primer lugar la compra de tubérculos de procedencia nacional con un 90,43%, gracias a la buena oferta del producto alcanza para cubrir la alta demanda que se genera a nivel nacional, viendo poco

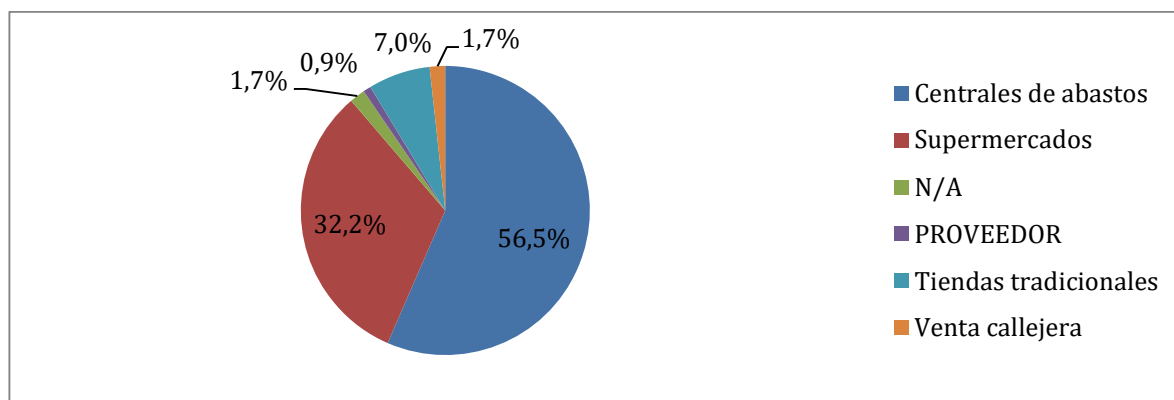
necesaria la necesidad de importarlos. Si bien el producto puede verse afectado, como se mencionaba anteriormente, por factores climatológicos de las regiones donde se siembran, no es impedimento para dejarlo de distribuir.

4.2 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LOS TUBÉRCULOS, RAÍCES Y OTROS.

A la hora de escoger el lugar donde se van adquirir los productos de la canasta familiar, para este caso los tubérculos, es importante tener en cuenta el que se consiga el precio justo, que sea un lugar de fácil acceso, que sea reconocido y que cuente con la suficiente oferta para cubrir las necesidades de compra.

Los tubérculos y raíces se pueden encontrar desde la tienda del barrio hasta las plazas de mercado y ya dependerá de la necesidad del comprador y su necesidad el lugar al cual se va a dirigir a conseguir el producto. Para el caso de los restaurantes es bien sabido que su demanda es amplia, ya que son productos de uso frecuentes así como de consumo básico, deberán tratar de encontrar el mejor precio con el objetivo de conservar su margen de utilidad y a su vez cumplir con la demanda de sus clientes. A continuación se podrá observar cual es lugar de preferencia, para la compra de tubérculos, de los propietarios y/o administradores de restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

Gráfica 20. Lugar de preferencia de adquisición de los tubérculos, raíces y otros en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

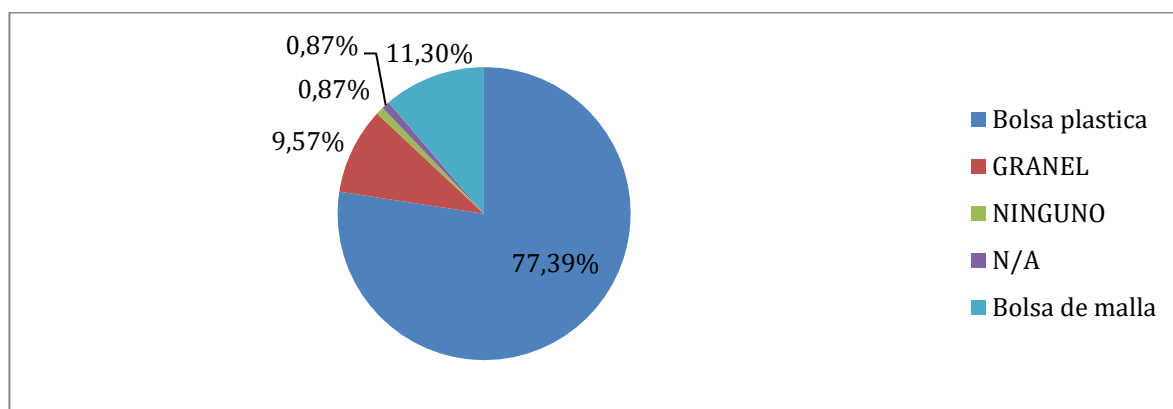
Ocupando el primer lugar en preferencia para comprar sus tubérculos, los propietarios y/o administradores de los municipios objetos del estudio, se encuentran las Centrales de Abastos con un 56,5% y en segundo lugar los supermercados con un 32,2%, a tan solo 14,3 puntos de diferencia. Entre estos dos grandes suman el 88,7% del total de los encuestados, demostrando que a la hora de compra prima el precio y cobertura de la demanda solicitada.

4.3 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LOS TUBÉRCULOS Y RAÍCES.

Es muy normal ver que los tubérculos son empacados en costales de cabuya, debido a su tamaño y venta en grandes cantidades, en otros casos como en los supermercados, son ofrecidos en bolsas plásticas transparentes y a granel, donde el comprador tendrá la facilidad de escoger el peso y el tamaño requerido.

Cuando son grandes cantidades se recomienda comprar en costal de cabuya, conocido en el lenguaje agrícola como “Bulto” y cuyo peso esta entre los 45 y 50 kilogramos; es recomendable que los propietarios y/o administradores de restaurantes, adquieran estos productos con la anterior unidad de empaque y medida, ya que las cantidades compradas son bastantes con el fin de cumplir con la atención que demandan sus clientes. A continuación se podrá observar cual es la preferencia de empaque, a la hora de compra tubérculos, en los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

Gráfica 21. Preferencia del empaque y/o presentación de los tubérculos y raíces en los restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Ocupando la primera posición en preferencia de empaque, a la hora de adquirir tubérculos los propietarios y/o administradores de los municipios donde se realizaron las encuestas, se encuentra la bolsa plástica con un 77,39% y en segundo lugar y bastante alejando, se encuentra la modalidad a granel con un 9,57%. El plástico se ha convertido en uno de los principales contaminantes del planeta, debido a su largo periodo de descomposición, es hora que los compradores tomen conciencia así como los entes encargados de regir el comercio, implementen normas que busquen conservar el planeta y reemplazar por una mejor, pero a su vez igual de resistente al plástico, otra unidad de empaque, así mismo crear conciencia entre los compradores.

5. GRANOS, CARNES Y PROCESADOS

En esta sección se describe el consumo mensual promedio de los granos, carnes y procesados en los restaurantes de Pereira, Dosquebradas, La Virginia, Santa Rosa de Cabal y Cartago. El consumo es medido en kilogramos y se establecieron tres subcategorías para el análisis²²: i) Granos, huevo y productos lácteos, ii) procesados y iii) Carnes.

i) Granos, huevos y productos lácteos: La tabla 9 muestra el consumo en kilogramos por municipio de los granos, huevos y productos lácteos. Se identificó que el arroz es el grano con mayor demanda, con un consumo promedio mensual de 79,72 kilogramos por restaurante. Esto se debe a que este cereal es considerado alimento básico en algunas partes de América Latina, entre ellas Colombia. El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo, después del maíz. Sin embargo, dado que el maíz es producido con otros muchos propósitos aparte del consumo humano, se puede decir que el arroz es el cereal más importante en la alimentación humana (Wikipedia, s.f).

²² El peso promedio de algunos granos, huevos, productos lácteos, pollo y embutidos; y la cantidad de unidades de dicho producto en un kilogramo se encuentran en el Anexo 8.

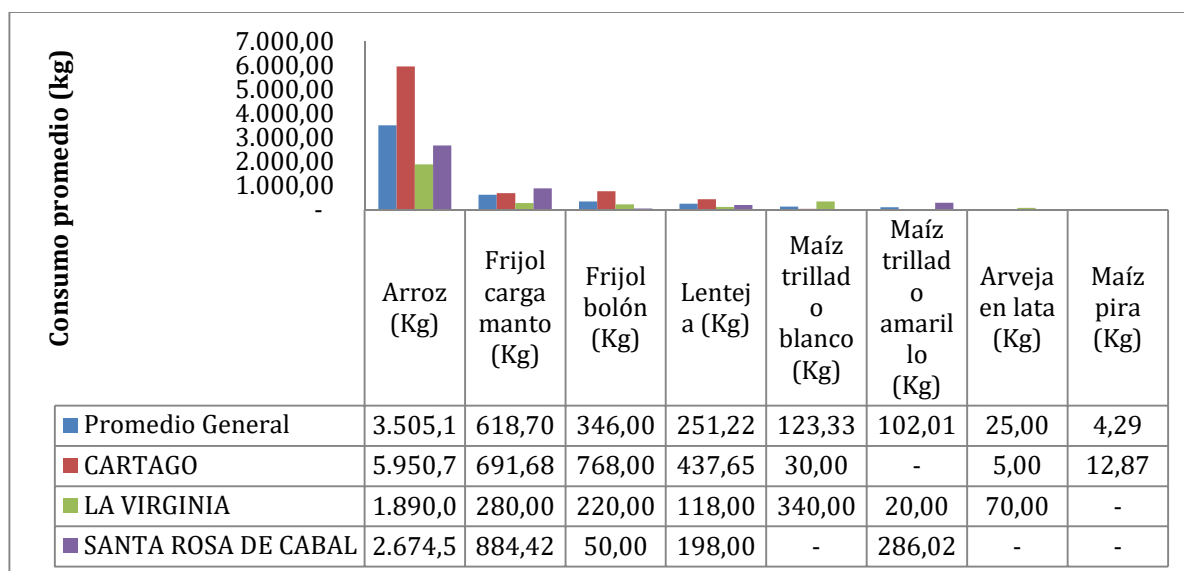
Tabla 9. Consumo promedio de granos, huevos y productos lácteos en restaurantes

Producto	Promedio General	CARTAGO	LA VIRGINIA	SANTA ROSA DE CABAL
Granos				
Arroz (Kg)	3.505,10	5.950,77	1.890,00	2.674,52
Frijol Cargamanto (Kg)	618,70	691,68	280,00	884,42
Frijol bolón (Kg)	346,00	768,00	220,00	50,00
Lenteja (Kg)	251,22	437,65	118,00	198,00
Maíz trillado blanco (Kg)	123,33	30,00	340,00	-
Maíz trillado amarillo (Kg)	102,01	-	20,00	286,02
Arveja en lata (Kg)	25,00	5,00	70,00	-
Maíz pira (Kg)	4,29	12,87	-	-
Huevos y Productos Lácteos				
Leche (Kg)	1.292,72	1.565,00	190,00	2.123,17
Huevo (Kg)	703,60	1.152,44	79,00	879,36
Queso cuajada (Kg)	599,36	1.016,00	159,07	623,00
Queso doble crema (Kg)	223,08	481,74	-	187,50
Queso campesino (Kg)	221,59	514,78	20,00	130,00
Queso costeño (Kg)	19,33	48,00	10,00	-

Fuente: Trabajo de campo

Como se puede observar en la tabla 9, el grano de mayor consumo en los restaurantes objetos del estudio es el Arroz, acompañante por excelente en la gastronomía colombiana, para eje cafetero fiel acompañante de la bandeja paisa o el sancocho, así mismo no puede faltar en los hogares Colombianos, este grano se cosecha en el departamento del Huila ubicado en centro del país y de fácil transporte hacia la plaza de mercado de Pereira. El segundo grano de mayor consumo es el Frijol Cargamanto con un consumo promedio mensual de 618.70 kg y en tercer lugar el Frijol Bolón con un consumo de 346 kg en promedio, la mitad del anterior frijol; estos se diferencia en su tamaño color, haciendo el Bolón un poco más grande y de color más oscuro así como su precio un poco más alto que el Cargamanto. En el último lugar de consumo de granos se encuentra el maíz pira cuyo promedio consumo es de 4.29 kg mensuales pero el único municipio que registra consumo es el de Cartago, este maíz es utilizado para la elaboración de las conocidas Palomitas de Maíz cuyo consumo es común en la salas de cine de todo el mundo.

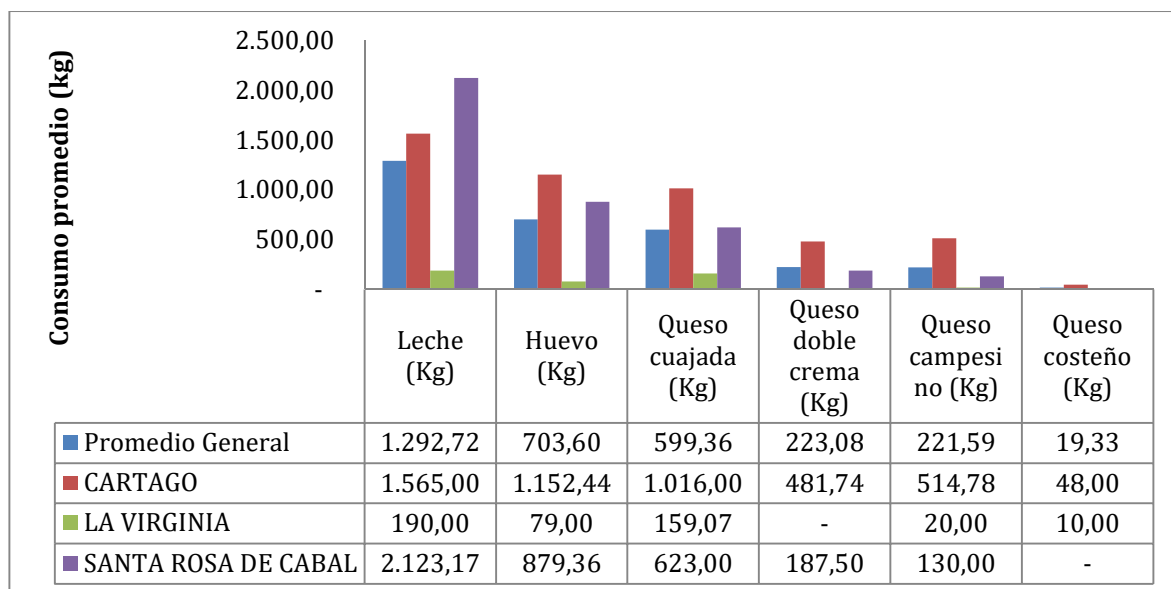
Gráfica 22. Consumo promedio de granos en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Se puede observar en la anterior gráfica, que el municipio con mayor consumo de arroz es el de Cartago con 5.950,7 kg mensuales, incluso por encima del promedio de los tres municipios objetos del estudio que es de 3.505,1 kg; en segundo lugar está el municipio de Santa Rosa de Cabal cuyo consumo mensual de arroz en los restaurantes es de 2.674,5 kg y equivale al 44,94% de consumo del municipio de Cartago. Así pues, sigue la tendencia a que este municipio encabece los primeros lugares en cuanto a consumo de cada uno de los productos que se han revisado.

Gráfica 23. Consumo promedio de huevos y productos lácteos



Fuente: Trabajo de campo

Ahora se revisaran los datos correspondientes a productos de gran acogida en la canasta familiar como lo es la leche y sus derivados, así mismo el huevo. Colombia se caracteriza por ser un buen productor de leche, principalmente en las zonas donde su clima sea frío ya que allí se encuentran buenos pastos para alimentar a sus vacas. La leche se puede utilizar en la elaboración de jugos, postres o acompañantes; así mismo sus derivados como el queso.

Como se puede observar en la Gráfica 22, el producto de mayor consumo en los restaurantes de los municipios estudiados, la leche ocupa el primer el lugar con 1.292,72 kg mensuales en promedio, la leche es uno de los alimentos más completos para cualquier edad “beneficios que aporta la leche al organismo”²³; es por eso que este alimento no debe faltar en la cocina, ya sea como acompañante o simplemente por buen gusto. En segundo lugar se encuentra el huevo con 703,60 kg, el huevo es otro de los productos de mayor acogida en la gastronomía Colombiana, en un alimento que nunca falta en las cocinas de los hogares Colombianos, que mejor un buen desayuno acompañado de unos buenos huevos o yendo más allá, sería un pecado no acompañar una bandeja paisa con un huevo.

El Valle del Cauca es uno de los mayores productores de huevos en Colombia, de esta forma ayuda a una buena distribución en los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal; y último lugar y con una cantidad mínima se encuentra el queso costeño con tan solo 19,33 kg mensual en promedio.

ii. Procesados: La tabla 10 muestra el consumo promedio de trece productos procesados, entre los que se encuentran aceite, salsas, embutidos, entre otros.

²³ www.lacturale.com, que beneficios aporta la leche al organismo
<http://www.lacturale.com/FAQSFicha.aspx?i=3&p=1> Mayo 11 de 2017.

Tabla 10. Consumo promedio de procesados en restaurantes

Producto	Promedio General	CARTAGO	LA VIRGINIA	SANTA ROSA DE CABAL
Chorizo (Kg)	1.986,82	2.637,00	51,00	3.272,46
Aceite (Kg)	868,95	1.662,56	238,80	705,50
Panela (Kg)	860,30	2.177,89	40,00	363,00
Margarina (Kg)	174,00	234,00	21,00	267,00
Salsa de tomate (Kg)	167,75	371,41	42,72	89,12
Salsa de mayonesa (Kg)	147,87	363,39	19,72	60,50
Salchicha (Kg)	132,87	253,60	75,00	70,00
Salsa rosada (Kg)	116,63	300,81	8,08	41,00
Pasta alimentaria (Kg)	56,47	107,00	50,00	12,40
Harina precocida de maíz (Kg)	26,67	80,00	-	-
Mortadela (Kg)	11,70	11,59	10,00	13,50
Galletas saladas (Kg)	4,41	13,22	-	-
Salchichón (Kg)	3,33	10,00	-	-

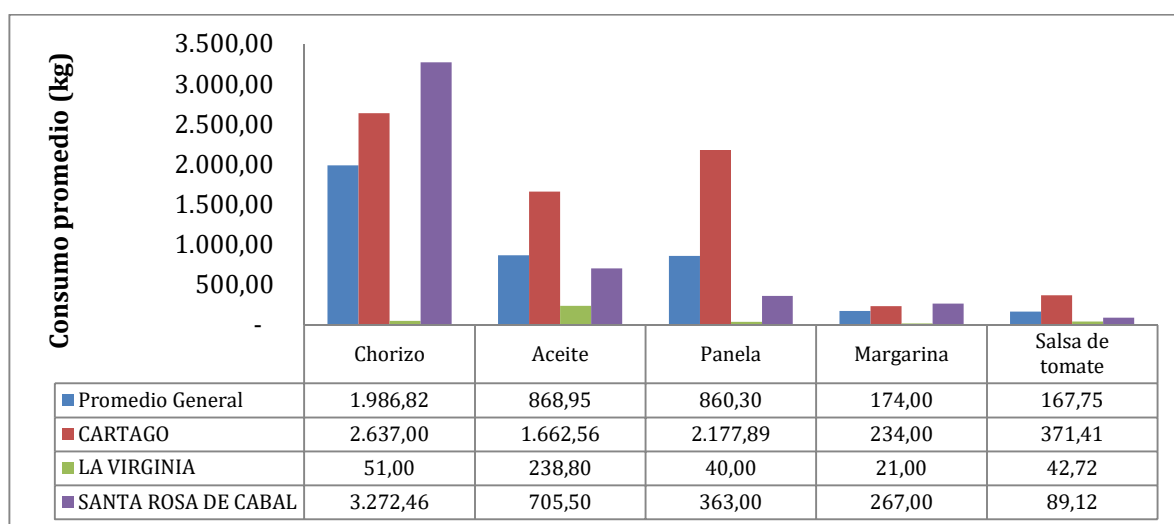
Fuente: Trabajo de campo

Entiéndase por embutido “Pieza generalmente de carne, picada y condimentada”²⁴; de común consumo en Colombia y que sirve para acompañar algunos platos típicos como la bandeja paisa, donde no puede faltar un buen chorizo, este ocupa la primera posición como se puede evidenciar en la tabla 10

²⁴ boletinagrario.com definición de embutido <https://boletinagrario.com/ap-6,embutido,367.html> Junio 10 de 2017.

con un consumo promedio de 1.986,82 kg mensuales, siendo Santa Rosa de Cabal el municipio donde más se consume este producto con 3.272,46 kg mensuales y esto tiene una explicación, ya que el plato típico de este municipio, allí la mayoría de sus restaurantes siempre ofrecen el chorizo en su menú.

Tabla 11. Consumo promedio de procesados en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

Como se puede ver en la anterior tabla (11) y como se mencionaba, el chorizo ocupa la primera posición en consumo en los restaurantes objetos del estudio, en segundo lugar se ubica el aceite con un total de 868.95 kg mensuales, este producto es de uso común y necesario en la cocina, ya que es el que permite freír los alimentos y se puede adquirir a un buen precio. Si bien no es muy saludable el usar esta técnica a la hora de cocinar, resulta más económica y fácil a la hora de cocinar o preparar los distintos alimentos que ofrecen cada uno de los restaurantes en sus menús; en tercer lugar se ubica la panela con un consumo mensual de 860,30 kg mensuales, siendo la principal fuente de preparación en la bebida más común en los Colombianos, la agua de panela, que acompañado a lo largo de la historia cada uno de los hogares del territorio nacional. La panela es una bebida de sabor dulce ya que se deriva de la caña de azúcar, la cual también

sirve para la elaboración de azúcar como su nombre lo dice, sus principales cultivos se encuentran en el Valle del Cauca, por su cercanía con el eje cafetero, sus precios son de fácil acceso para los bolsillos de los Colombianos.

iii) Carnes:

Desde el principio de todos los tiempos, el ser humano ha sido un consumidor innato de carne, dejándose llevar por su instinto animal se ingenió mil y una forma de cazar y preparar la carne de sus presas; en un principio se comía casi que cruda luego con la aparición del fuego se empezaba a consumir de otra forma y hasta el día de hoy, cuando es común encontrarse con los amigos y hacer un asado con tal de celebrar la reunión.

El consumo de carne en Colombia es muy común, ya que frecuentemente se puede encontrar con un buen restaurante a la vuelta de la esquina cuya especialidad es la preparación de este alimento; las carnes más consumidas en la gastronomía Colombiana son la de Cerdo, Res y Pollo; convirtiéndose en alimentos de primera necesidad en los hogares colombianos.

Para este caso se analizara el consumo de carne en los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal, en la siguiente tabla se podrá observar su comportamiento en cuanto promedio de consumo mensual.

Tabla 12. Consumo promedio de carnes en restaurantes

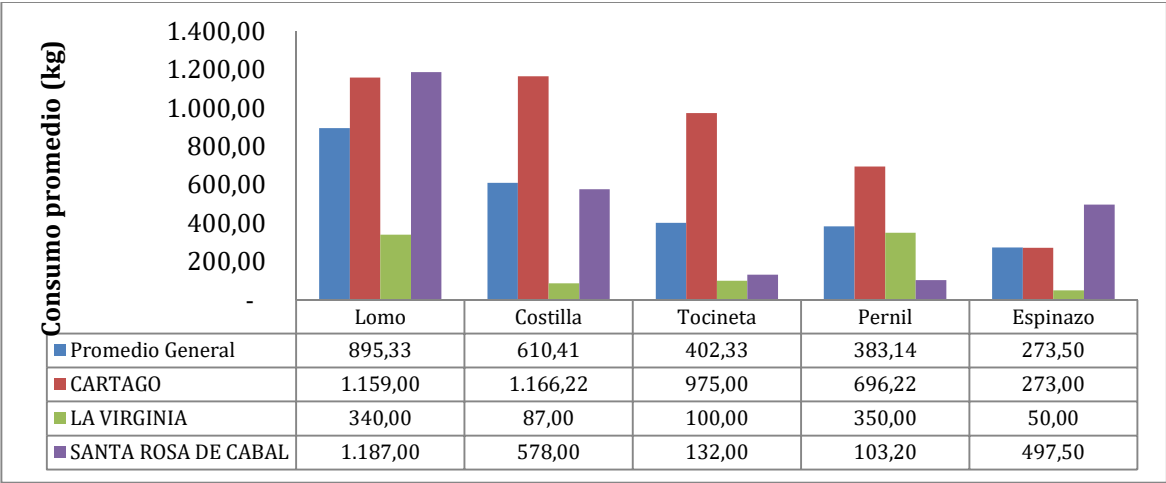
PRODUCTO	PROMEDIO GENERAL	CARTAGO	LA VIRGINIA	SANTA ROSA DE CABAL
i. Carne de cerdo				
Lomo	895,33	1.159,00	340,00	1.187,00
Costilla	610,41	1.166,22	87,00	578,00
Tocineta	402,33	975,00	100,00	132,00
Pernil	383,14	696,22	350,00	103,20
Espinazo	273,50	273,00	50,00	497,50
Tocino	270,00	263,00	75,00	472,00
Pezuña	68,44	83,33	40,00	82,00
ii. Carne de res				
Punta de anca	828,14	817,00	297,00	1.370,42
Molida	664,33	1.357,00	98,00	538,00
Pierna	348,71	213,00	218,00	615,12
Morillo	183,00	99,00	60,00	390,00
Pecho	182,33	244,00	45,00	258,00
Brazo	64,33	10,00	23,00	160,00
Centro de pierna	60,67	128,00	30,00	24,00
Chatas	6,67	20,00	-	-
Cadera	4,08	2,25	10,00	-
Bota	2,33	-	5,00	2,00
iii. Pollo				
Pollo entero	2.310,02	5.982,25	730,00	217,81
Pechuga	937,68	1.314,95	155,00	1.343,09
Contramuslo	242,67	174,00	50,00	504,00
Menudencias	149,83	259,50	180,00	10,00
Muslos	141,67	185,00	20,00	220,00
Alas	61,67	65,00	-	120,00
Rabadilla	46,67	-	90,00	50,00

Fuente: Trabajo de campo

Como se pudo observar en la anterior tabla, la carne que más se consume en promedio en los restaurantes de los municipios objeto del estudio, el pollo entero con un promedio de 2.310,02 Kg, mientras que el lomo de cerdo con 895,33 Kg ocupa la segunda posición, dejando en tercera posición la punta de anca de res con 828,14 Kg en promedio. Las posiciones pueden obedecer a que de las tres carnes el pollo es el de más bajo costo de los tres.

También se puede observar que Cartago tiene un consumo mayor al promedio general de pollo entero con 5.982,25 Kg en promedio mensual, esta tendencia puede obedecer a que es menos costoso comprar pollo en esta región gracias a las avícolas que se pueden encontrar en el departamento del Valle, en municipios como la Unión y la Victoria que por su cercanía con el municipio de Cartago pueden manejar mejores precios.

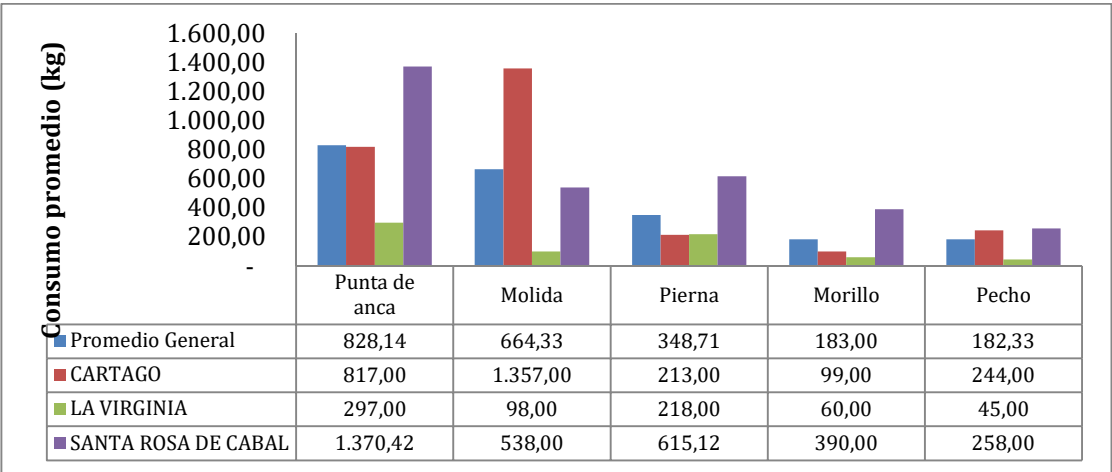
Gráfica 24. Consumo promedio de carne de cerdo en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

En la carne de Cerdo el Lomo ubica la primera posición en cuanto al promedio de consumo con 895,33 Kg mensuales, esta parte del cerdo se caracteriza por su textura blanda haciéndola de gran agrado a los paladares de los colombianos; en segunda posición se encuentra la Costilla con un promedio mensual de 610,41 Kg y es común ver la preparación de estas en salsa BBQ ofrecida en los diferente menús de los restaurantes de los municipios objetos del estudio mientras que en la tercera posición se encuentra la Tocineta con un promedio mensual de consumo de 402,33 kg.

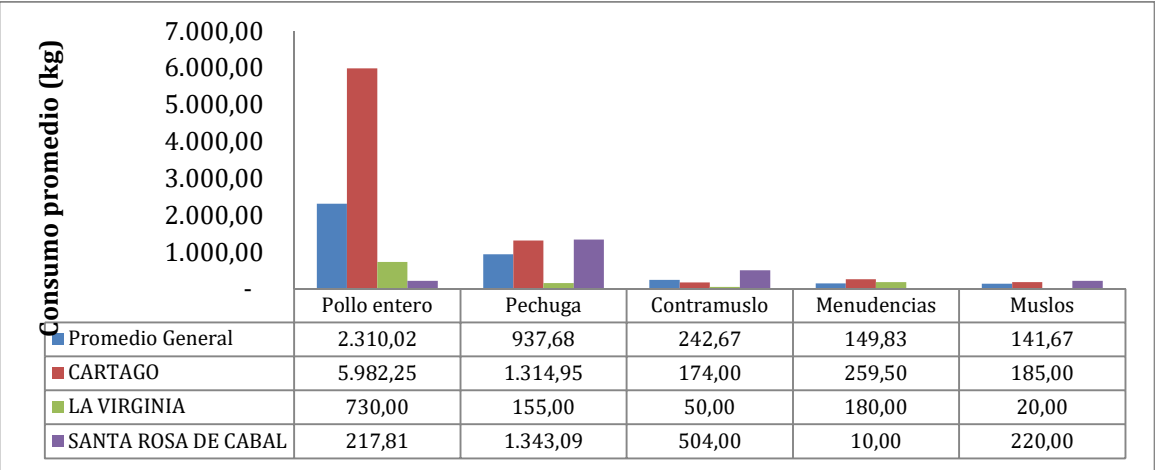
Gráfica 25. Consumo promedio de carne de res en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

En la carne de res, la punta de anca ocupa la primera posición en promedio de consumo de los restaurantes de Cartago, La Virginia y Cartago; con un promedio mensual de 828,14 Kg, ya que es una de las partes de la res más consumida y el origen de su preparación nació en Argentina donde los asados son típicos y el consumo de carne de res ocupa la primera posición en dicho país, debido a la llegada de migrantes Argentinos a Colombia, y se puede ver como en Pereira es común encontrar cada vez más restaurantes de propietarios de ese país y se han venido adoptando las costumbres Argentinas a la hora de consumir carne de res. En segunda posición se encuentra la carne molida con un consumo promedio de 664,33 kg y tercer lugar con casi el 48% menos de kilos consumidos respecto a la segunda posición, se encuentra la pierna con un consumo de 348,71 Kg; mientras que en la cuarta posición se encuentra el morillo con 183,00 Kg en promedio y en la quinta posición el pecho con un consumo promedio de 182,33 Kg mensuales.

Gráfica 26. Consumo promedio de pollo en restaurantes



Fuente: Trabajo de campo

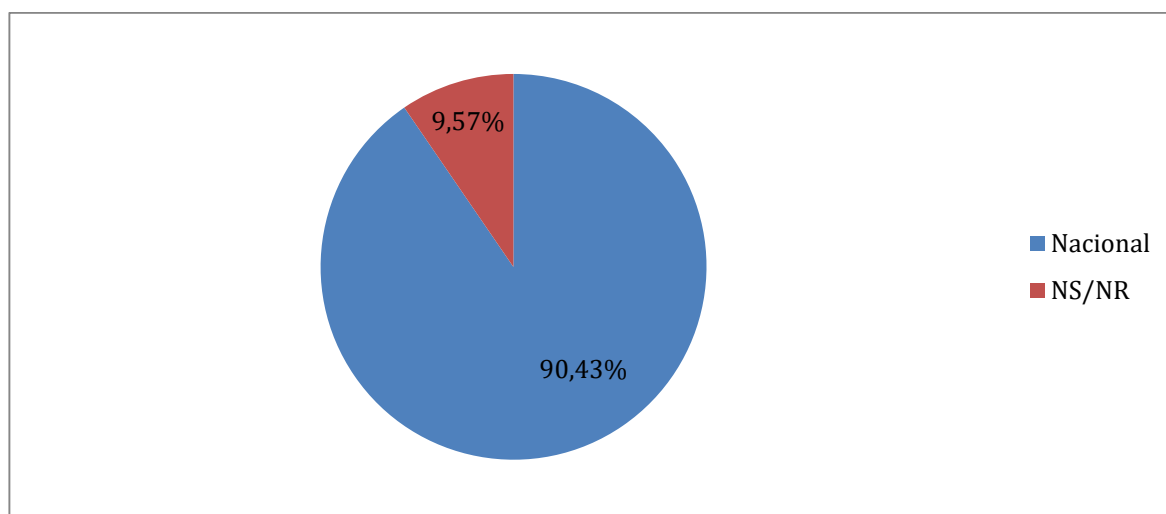
En cuanto al consumo de pollo entero en los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal, encabeza la lista con un promedio mensual de 2.310,02 Kg superando en 2,4 veces a la pechuga que se ubica en la segunda posición con un consumo promedio de 937,68 Kg, esta parte del pollo es de las más consumidas gracias a su abundante carne, aunque algunas personas no les gusta debido a que es algo seca; en la tercera posición se encuentra el contramuslo con un consumo promedio de 242,67 kg, mientras que en la cuarta posición se ubica la menudencia , la cual es utilizada para la elaboración de caldos, con un promedio mensual de 149,83 Kg y en quinta posición los muslos con un consumo de 141,67 Kg mensuales. Llama la atención el consumo de pollo entero en los restaurantes del municipio de Cartago cuya cifra es de 5.982,25 casi tres veces lo del promedio general.

5.1 LUGAR DE ORIGEN DE LOS GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.

Colombia cuenta con una gran variedad de ecosistemas que permiten el cultivo de muchos de los productos que se consumen internamente, si bien se han firmado tratados de libre comercio con países como China y Estados Unidos, esto no ha parado la producción de granos y se ha vuelto una competencia a nivel económica fuerte ya que los productores Colombianos no solo deben contrarrestar los problemas de orden público de las diferentes zonas, si no con la producción en masa de potencias como los países ya mencionados.

La gastronomía Colombiana tiene una gran demanda de productos como el frijol, el arroz, el pollo, el cerdo, entre otros que hacen parte de la cocina del país, es por esto que en muchas ocasiones la oferta no alcanza a cubrir la demanda y se opta por adquirir productos importados; en la siguiente Gráfica se podrá observar cual es la tendencia de los propietarios y/o administradores de los restaurantes de los municipios de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal, a la hora de comprar productos como granos, carnes y procesados.

Gráfica 27. Lugar de origen de los granos, carnes y procesados



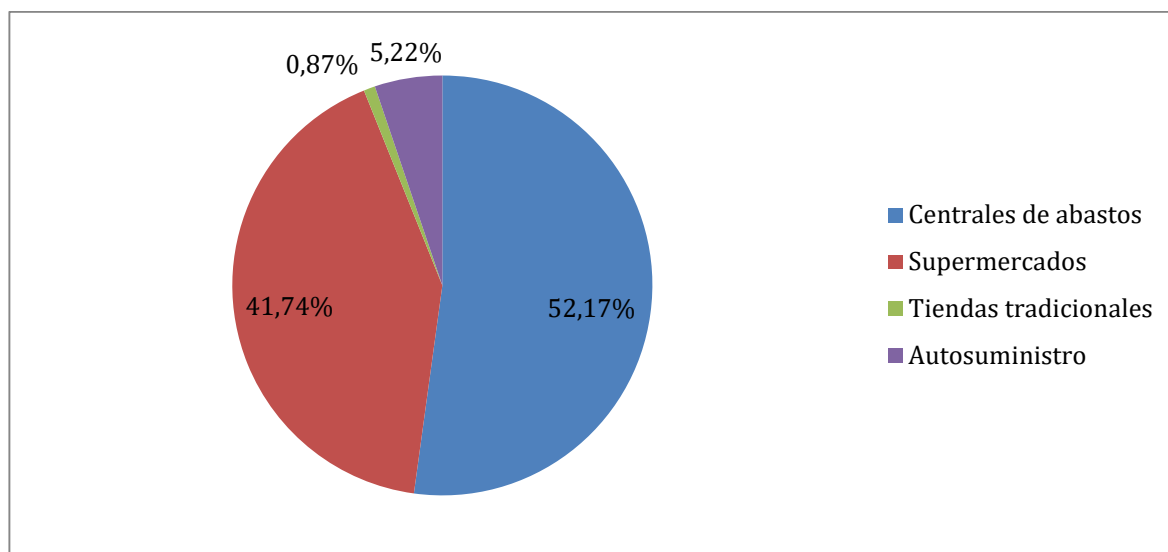
Fuente: Trabajo de campo

Como se pudo observar en la Gráfica 26, el 90,43% de los encuestados respondió que los productos son de origen nacional, mientras que el 9,57% no sabe cuál es la procedencia. Como se mencionaba anteriormente los productores Colombianos han sabido hasta ahora cubrir la demanda de estos productos, sabiendo sobrepasar obstáculos como es la competencia China que produce en grandes cantidades.

5.2 LUGAR DE PREFERENCIA DE ADQUISICIÓN DE LOS GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.

Es común escuchar que la mejor opción a la hora de adquirir los diferentes productos de la canasta familiar son las plazas de mercado o también conocidas como centrales de abasto, ya que allí por ser distribuidores y de ser máximo el segundo intermediario entre el productor y el consumidor final, el costo es algo más bajo en cada uno de los productos ofertados; otra de las buenas opciones en cuanto precio y calidad son las cadenas de supermercados que también brindan un buen precio al consumidor final, entre las diferentes opciones también se pueden encontrar las tiendas de barrio que dependiendo de la necesidad y prioridad del consumidor van a atender la oferta generada; a continuación se podrá observar cual es la mejor opción entre los propietarios y/o administradores de los restaurantes objetos del estudio, a la hora de adquirir granos, carnes y procesados.

Gráfica 28. Lugar de preferencia de adquisición de los granos, carnes y procesados



Fuente: Trabajo de campo

Como se pudo evidenciar la primera posición la ocupa las centrales de abastos con un 52,17% de preferencia entre los encuestados y ubicándose en segunda posición y siguiéndolo muy de cerca con un 41,74% se encuentran los supermercados, es común por la gran cantidad demandada en los restaurantes, que estas opciones sean las más frecuentadas ya que en las tiendas no podrán encontrar las cantidades requeridas ni los precios acordes a sus costos.

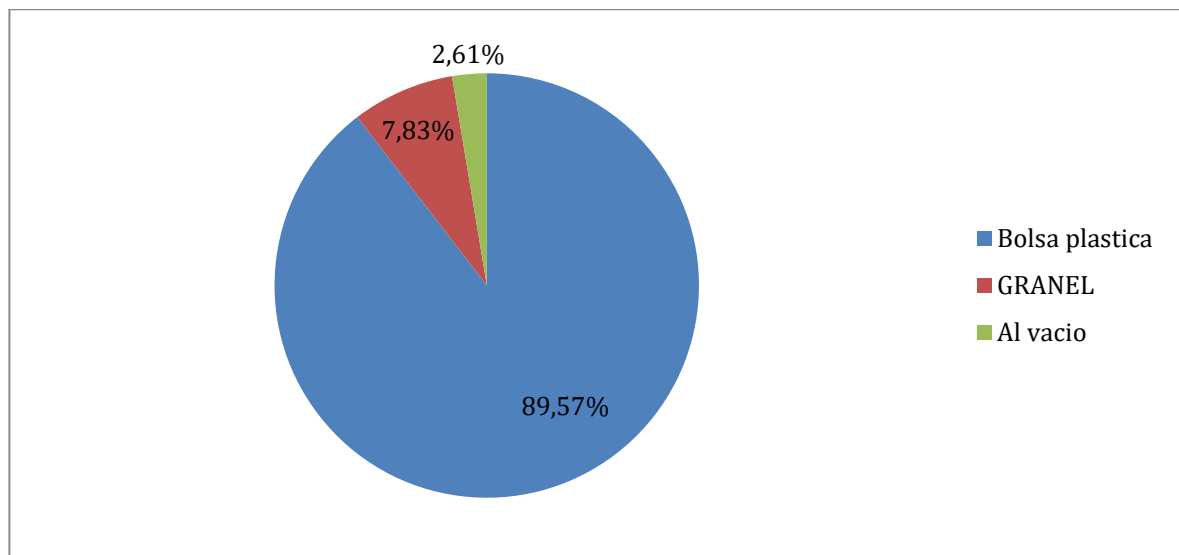
5.3 PREFERENCIA DEL EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN DE LOS GRANOS, CARNES Y PROCESADOS.

Desde su aparición en los años setenta, la bolsa plástico ha marcado una tendencia importante a la hora de adquirir cualquier tipo de productos, así mismo los comerciantes han encontrado en esta una manera económica de hacer publicidad a sus negocios; y si bien en sus inicios fue un boom, en su momento no se alcanzaron a imaginar el impacto negativo que este material produciría en el

medio ambiente ya que su descomposición es muy lenta y contaminación es incalculable.

En la actualidad se adelantan campañas para prevenir que se siga utilizado este material, pero siendo realistas es un tema algo complejo, ya que hoy en día se siguen utilizando si ningún tipo de restricciones, se debería primero concientizar al productos del material sobre la necesidad de innovar e introducir otro tipo de material al mercado cuyo costo sea competitivo con el plástico y así mismo que sus utilidades sean comparables con la utilización de la bolsa plástica; a continuación se podrá observar cual es la preferencia de empaque a la hora de adquirir granos, carnes y procesados en los restaurantes de Cartago, La Virginia y Santa Rosa de Cabal.

Gráfica 29. Preferencia del empaque y/o presentación de los granos, carnes y procesados



Fuente: Trabajo de campo

Como se puede observar en la Gráfica 28, la tendencia de adquirir sus productos en bolsa plástica sigue ocupando la primera posición con un 89,57% en

preferencia entre los encuestados y muy seguramente no es la preferencia del consumidor, si no lo que le ofrece el proveedor a la hora de entregar sus productos; en segunda posición se encuentra la forma a granel con un 7,83% dejando en última posición al vacío con un 2,61% de preferencia entre los propietarios y/o administradores de los restaurantes de los municipios objetos del estudio.

6. CONCLUSIONES

- ✓ Entre los municipios objetos de la encuesta, llama la atención que en el rango de ingresos, el municipio de Cartago ocupe la primera posición con un 47% del total de los ingresos de los municipios.
- ✓ El tomate chonto ocupa el primer lugar en consumo promedio de verduras y hortalizas, siendo un producto de gran acogida y que se cultiva en Colombia, el gobierno nacional debería incentivar a sus cultivadores, de esta forma se podría asegurar la buena oferta de este producto.
- ✓ Cartago ocupa en los primeros lugares en consumo de verduras y hortalizas, seguido por Santa Rosa y en último lugar la Virginia; este dato puede ir de la mano a los habitantes con que cuenta cada uno de los municipios, siendo Cartago el más grande en densidad y población.
- ✓ Las frutas frescas se dividen en dos subcategorías de acuerdo a su peso, las que pesan entre 0 y 0.49 Kg y las mayores a 0.5 Kg; siendo el banano en la primer categoría el que encabeza la tabla y seguido por el limón Tahití; mientras que en la segunda categoría el aguacate se ubica en la primera posición.
- ✓ Se debe resaltar que a pesar de los Tratados de Libre Comercio firmados que Colombia firmo con diferentes países, el consumo de productos nacionales ocupa la primera posición en esta categoría.
- ✓ Gracias a su diversidad de ecosistemas, Colombia es un buen lugar propicio para el cultivo de tubérculos tales como el plátano verde, la papa, entre otros; ocupando las primeras posiciones en cuanto a preferencia a la hora de los consumidores adquirir dichos productos.

- ✓ Las centrales de abastos son las elegidas a la hora de adquirir tubérculos por parte de los propietarios y/o administradores de los restaurantes objetos del a encuesta, esto se debe la facilidad de adquirir grandes volúmenes a un buen precio.
- ✓ En los granos, carnes y procesados; es normal encontrar en el primer lugar el arroz y superando por un amplio margen al frijol Cargamanto que se ocupa en la segunda posición, esto se debe a que es de gran gusto y muy buen acompañante en la gastronomía Colombiana.
- ✓ La preferencia de empaque tanto en la categoría de granos, carnes y procesados; así como en las demás, sigue siendo la bolsa plástica. Cabe resaltar el gran impacto negativo que esta genera en el medio ambiente, es importante que se creen políticas y medidas alternas de empaque, con tal de asegurar el cuidado del planeta.

7. RECOMENDACIONES

- ✓ Seguir fomentando el consumo de productos nacionales, de esta forma se ayuda al crecimiento económico de los comerciantes Colombianos.
- ✓ Crear políticas o herramientas que permitan combatir la desigualdad económica, de esta forma se podrá reducir la pobreza y la pobreza extrema.
- ✓ El promedio de gasto sobre el ingreso está en un 54.26%, sería bueno que el gobierno municipal adelante campañas de concientización y optimización de recursos, con el fin de que los propietarios de los restaurantes tengan un buen manejo sus utilidades y de esta manera sus negocios puedan perdurar en el tiempo.
- ✓ Promover el cultivo de verduras como el tomate chonto y hortalizas como la cebolla de rama y cebolla cabezona blanca, ya que son productos que fácilmente se pueden seguir cultivando en el país y de esta forma evitar que los consumidores tengan que comprar productos importados.
- ✓ Elementos como el brócoli rico en proteínas, ocupa el último lugar en consumo de verduras y hortalizas, se recomienda que se adelanten campañas y capacitaciones sobre alimentos que se pueden acompañar con este tipo de hortaliza.
- ✓ El banano ocupa la primera posición en la tabla de frutas frescas, para nadie es un secreto que la zona bananera en Colombia se encuentra en una zona manejada por los grupos al margen de la ley, el gobierno debe brindar seguridad a los cultivadores de tal forma que este pueda seguir llegando a los hogares colombianos.

- ✓ El clima la región es propicio para el cultivo del banano, los entes locales deberían fortalecer el cultivo de este producto y más sabiendo que ocupa la primera posición en consumo, de esta forma los consumidores lo podrían conseguir a un menor costo ya que no incurrirían en sobre costos por fletes.
- ✓ Productos tan Colombianos como la papa y la yuca deben seguir ocupando el primer lugar en preferencia de consumo así como la procedencia deberá seguir siendo nacional, de esta forma se ayuda al crecimiento y sostenibilidad del PIB (Producto Interno Bruto)
- ✓ Por su tipo de cultivo, los tubérculos en su gran mayoría vienen con demasiada tierra en sus presentaciones, un valor agregado por parte de los productores seria poder entregar un producto más limpio, ya que de esta forma los consumidores podrán observar cual es el verdadero estado de los mismos, en cuanto color, textura y apariencia.
- ✓ Que los restaurantes de los municipios objetos del estudio, sigan fomentando el consumo de productos típicos de cada una de sus regiones.
- ✓ Adelantar campañas de concientización y prevención sobre la problemática de llevar los productos en bolsa plástica, ya que este material está causando problemas ambientales al planeta, debido a que su periodo de descomposición es bastante largo.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁREA METROPOLITANA CENTRO OCCIDENTE. Expediente Metropolitano de Ordenamiento territorial (Primera fase). Expediente, Área Metropolitana Centro Occidente, Pereira.2015.
- ASPE, Virginia., & LÓPEZ, Ana Teresa. (2003). Hacia un desarrollo humano: valores, actitudes y hábitos. México: Limusa.1.999.150p
- BANCO DE LA REPÚBLICA. (2015).Disponible en:http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/economia/productos_economia_colombiana. Consultado en marzo 2017.
- BANCO DE LA REPÚBLICA.Informe sobre inflación. Banco de la República , 2016. Equipo técnico.
- BANREP. Banco de la República,2016.Disponible en: <http://www.banrep.gov.co/es/contenidos/page/qu-inflaci-n>.Consutado en abril 2017.
- CAMARA DE COMERCIO. Santa Rosa de Cabal estudio socio-económico. Santa Rosa de Cabal: Promoción y estudios socioeconómicos.2012.
- COMBARIZA, Juliana andrea. Perfil Nacional de consumo de frutas y verduras. .Ministerio de Salud y Protección Social - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, Bogotá D.C.2013
- EL ESPECTADOR. El 29 de abril se realizará la primera jornada de concientización. El Espectador.bogota.(12 de Abril de 2016)

- GIL, Jennifer., & ROJAS, Laura . Diagnósis ambiental de la interfase territorial Pereira-Cartago.2014,Trabajo de grado (administradoras ambientales). universidad tecnologica de Pereira.facultad de ciencias ambientales.
- HERNÁNDEZ, Gabriel. (2006). Diccionario de economía. Bogotá: Universidad COOPERATIVA DE COLOMBIA.
- MATEMÁTICAS EMPRESARIALES. [en línea].(22 de Septiembre de 2014).Disponible en <https://matematicasempresariales.com/2014/09/22/el-promedio-aritmetico/>. Consultado en abril 2017
- MINISTERIO DE SALUD. Proyecto, Evaluación y Reestructuración de los procesos, estrategias y organismos públicos y privados encargados de adelantar las funciones de vigilancia y control del sistema de salud. Ministerio de Salud, Bogotá.2004.
- MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Envejecimiento demográfico. Dinámica demográfica y estructuras poblacionales. Ministerio de Salud y Protección Social, Oficina de Promoción Social, Bogotá.2013.